

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный университет»
Институт географии

Представитель работодателей
Генеральный директор
АО «Гостиница Барнаул»

_____ / Воронов С.Д.

«17» _____ 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ
решением ученого совета
Университета
Протокол № 6

от «17» апреля 2021 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

профиль Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация: Бакалавр

профессиональный стандарт:

33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

33.008 Руководитель предприятия питания

Форма обучения

Очная, заочная

Барнаул 2021 г.

Составители:

Быкова Вера Александровна, канд.географ.наук, доцент кафедры рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства

Игнатенко Мария Николаевна, ст.преподаватель кафедры рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства

Визирование программы для использования в очередном учебном году:

Программа ГИА актуализирована для исполнения в 2023-2024 учебном году в соответствии с Приказом Минобрнауки России № 208 от 27 февраля 2023 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты».

Внесены следующие изменения и дополнения:

- изменена формулировка УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

Визирование программы для использования в очередном учебном году:

Программа ГИА пересмотрена, обсуждена и одобрена для использования в 2021-2022 учебном году на заседании ученого совета Института географии, протокол № 11 от 25.06.2021 г.

Скорректирована формулировка компетенция в соответствии с Приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты» № 1456 от 26.11.2020 (зарегистрировано Минюстом России 27.05.2021 г.)

1. Общие положения

1.1. Цель государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденным Министерством образования и науки РФ от 8 июня 2017 г. N 515, профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 №282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»», профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 №281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» и основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП), разработанной Институтом географии, кафедрой рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства.

Ученый совет Института географии (с участием членов ГЭК) при разработке Программы ГИА утверждает перечень дисциплин и разделов дисциплин, выносимых на государственный экзамен, а также темы выпускных квалификационных работ (ВКР).

1.2. Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

ГИА 2020, 2021 г.н очной и заочной форм обучения включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

ГИА 2022, 2023 г.н очной и заочной форм обучения включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

1.3. Область профессиональной деятельности выпускников

33.07 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

33.08 Руководитель предприятия питания

1.4. Типы задач профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

а) организационно-управленческий

б) проектный

2. Требования к результатам освоения ОПОП

2.1. Требования к результатам освоения ОПОП, проверяемые в ходе государственного экзамена

2.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (УК)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК – 1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Знает основные теоретико-методологические положения системного подхода как научной и философской категории. УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов. УК-1.3. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.4. Анализирует информацию и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки

<p>Разработка и реализация проектов</p>	<p>УК – 2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1. Знает основные законодательные и нормативно-правовые документы, основные этические ограничения, принятые в обществе, основные понятия, методы выработки принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методы выбора оптимального решения задач. УК-2.2. Формулирует перечень взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем. УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения задач и разрабатывает различные виды планов по реализации проектов учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, оценивая вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач</p>
<p>Командная работа и лидерство</p>	<p>УК – 3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Знает концепции, принципы и методы построения эффективной работы в команде с учетом правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия, существенные характеристики и типологию лидерства. УК-3.2. Участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в интересах выполнения командной задачи, презентуя профессиональные задачи. УК-3.3. Владеет способами самодиагностики определения своего ролевого статуса в команде, приемами эффективного социального взаимодействия и способами их правовой и этической оценки, коммуникативными навыками.</p>
<p>Коммуникация</p>	<p>УК – 4.Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Знает нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; особенности современных коммуникативно-прагматических правил и этики речевого общения. УК-4.2. Проводит анализ конкретной речевой ситуации; оценивая степень эффективности общения и определяя причины коммуникативных удач и неудач, выявляя и устраняя собственные речевые ошибки. УК-4.3. Создаёт устные и письменные высказывания, учитывая коммуникативные качества речи. УК 4.4. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения.</p>

Межкультурное взаимодействие	УК – 5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Знает основные подходы к изучению культурных явлений; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии во временной ретроспективе, формы межкультурного взаимодействия; особенности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира.</p> <p>УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно-исторической обусловленности.</p> <p>УК-5.3. Владеет нормами взаимодействия и толерантного поведения в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества.</p> <p>УК-5.4. Владеет приемами презентации результатов собственных теоретических изысканий в области межкультурного взаимодействия.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК – 6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1. Знает закономерности становления и развития личности; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теорию тайм-менеджмента.</p> <p>УК-6.2. Умеет определять свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и др.) для успешного выполнения порученной работы, ставить цели и устанавливать приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществлять самоанализ и рефлексию собственного жизненного и профессионального пути.</p> <p>УК-6.3. Владеет методиками саморегуляции эмоционально-психологических состояний в различных условиях деятельности, приемами самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологиями проектирования профессионально-карьерного развития; способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p> <p>УК-6.4. Применяет разнообразные способы, приемы техники самообразования и самовоспитания на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>
	УК – 7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными технологиями.</p> <p>УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма.</p> <p>УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме.</p> <p>УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта.</p> <p>УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>

<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК – 8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>	<p>УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.</p> <p>УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-9.1. Знает базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения домохозяйств и его субъектов; ресурсные ограничения экономического развития и особенности циклического развития рыночной экономики; понятие общественных благ, роль государства в их обеспечении и возможностях их получения домохозяйствами, основы функционирования финансовых рынков и принятия домохозяйствами инвестиционных решений,</p> <p>УК-9.2. Умеет использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов функционирования домохозяйств; искать и собирать финансовую и экономическую информацию для принятия обоснованных решений; анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в сфере экономики домохозяйства; оценивать процентные, кредитные, курсовые, рыночные, операционные, общеэкономические, политические риски неблагоприятных экономических и политических событий для экономики домохозяйства; решать типичные задачи, связанные с личным финансовым планированием.</p> <p>УК-9.3. Владеет методами оценки будущих доходов и расходов домохозяйства, сравнение условий различных финансовых продуктов и условий инвестирования личных доходов; навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования.</p>

Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1.. Знает основные понятия экстремизма, терроризма, коррупционного поведения, их основные признаки, актуальные направления государственной политики в сфере противодействия экстремизму, терроризму, коррупции; о негативных последствиях, наступающих в случае привлечения к ответственности за подобные нарушения. УК-10.2. Умеет критически оценивать и выбирать правомерные инструменты формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, в том числе в профессиональной деятельности.
---------------------	---	--

2.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенций (ОПК)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1.Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Знает основные технологические новации и программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Умеет использовать технологические новации при решении профессиональных задач ОПК-1.3.Владеет навыками использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2.Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Знает базовые функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Умеет подобрать методы обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3.Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.

Маркетинг	ОПК-4.Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Знает основные методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе потребителей и конкурентов. ОПК-4.2. Умеет подбирать методы маркетинговых исследований продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-4.3. Владеет навыками разработки рекомендаций по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн - технологий.
Экономика	ОПК-5.Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знает особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Умеет сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения. ОПК-5.3. Владеет навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Знает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-6.3. Владеет навыками применения нормативно-правовой документации в сфере гостеприимства и общественного питания.
Безопасность обслуживания	ОПК-7.Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен принимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК - 8.1.Знает современные информационные технологии, используемые для решения задач профессиональной деятельности в сфере гостиничной деятельности ОПК- 8.2. Умеет применять современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач ОПК - 8.3. Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

2.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения в выбранных типах задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
--	---	---

организационно-управленческий	ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания	ПК-1.1. Знает методы и методологию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ПК-1.2. Умеет анализировать процессы управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-1.3. Владеет навыками управления ресурсами и персоналом департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания.
организационно-управленческий	ПК-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1. Знает формы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.2. Умеет определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3. Владеет навыками выявления и решения проблем в системе контроля и определению уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
сервисный	ПК -3. Владеет технологиями обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере	ПК-3.1. Знает основные технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере ПК-3.2. Умеет анализировать применяемые технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере ПК-3.3. Владеет навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере
организационно-управленческий	ПК -4. Способен обеспечить формирование и внедрение стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-4.1. Знает особенности разработки стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса ПК-4.2. Способен обосновать необходимость обеспечения и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса. ПК-4.3. Владеет навыками формирования и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса
сервисный	ПК -5 Способен проектировать продукт и услуги в сфере профессиональной деятельности.	ПК-5.1. Знает основные методы проектирования продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности. ПК-5.2. Умеет обосновать выбор методов при проектировании продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности ПК-5.2. Владеет навыками представления проектов продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности

2.2. Требования к результатам освоения ОПОП, проверяемые в ходе защиты ВКР

2.2.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (УК)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
--	---	--

Системное и критическое мышление	УК – 1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Знает основные теоретико-методологические положения системного подхода как научной и философской категории. УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов. УК-1.3. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.4. Анализирует информацию и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки
Разработка и реализация проектов	УК – 2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знает основные законодательные и нормативно-правовые документы, основные этические ограничения, принятые в обществе, основные понятия, методы выработки принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методы выбора оптимального решения задач. УК-2.2. Формулирует перечень взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем. УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения задач и разрабатывает различные виды планов по реализации проектов учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, оценивая вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач
Командная работа и лидерство	УК – 3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Знает концепции, принципы и методы построения эффективной работы в команде с учетом правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия, сущностные характеристики и типологию лидерства. УК-3.2. Участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в интересах выполнения командного задачи, презентуя профессиональные задачи. УК-3.3. Владеет способами самодиагностики определения своего ролевого статуса в команде, приемами эффективного социального взаимодействия и способами их правовой и этической оценки, коммуникативными навыками.
Коммуникация	УК – 4.Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и	УК-4.1. Знает нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; особенности современных коммуникативно-прагматических правил и этики речевого общения. УК-4.2. Проводит анализ конкретной речевой ситуации; оценивая степень эффективности общения и определяя причины коммуникативных удач и неудач, выявляя и устраняя собственные речевые ошибки. УК-4.3. Создаёт устные и письменные высказывания,

	иностранным(ых) языке(ах)	учитывая коммуникативные качества речи. УК 4.4. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения.
Межкультурное взаимодействие	УК – 5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Знает основные подходы к изучению культурных явлений; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии во временной ретроспективе, формы межкультурного взаимодействия; особенности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира. УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно-исторической обусловленности. УК-5.3. Владеет нормами взаимодействия и толерантного поведения в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества. УК-5.4. Владеет приемами презентации результатов собственных теоретических изысканий в области межкультурного взаимодействия.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК – 6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знает закономерности становления и развития личности; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теорию тайм-менеджмента. УК-6.2. Умеет определять свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и др.) для успешного выполнения порученной работы, ставить цели и устанавливать приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществлять самоанализ и рефлекссию собственного жизненного и профессионального пути. УК-6.3. Владеет методиками саморегуляции эмоционально-психологических состояний в различных условиях деятельности, приемами самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологиями проектирования профессионально-карьерного развития; способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности. УК-6.4. Применяет разнообразные способы, приемы техники самообразования и самовоспитания на основе принципов образования в течение всей жизни.
	УК – 7. Способен поддерживать должный уровень физической	УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными технологиями.

	<p>подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма.</p> <p>УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме.</p> <p>УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта.</p> <p>УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК – 8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>	<p>УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.</p> <p>УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-9.1. Знает базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения домохозяйств и его субъектов; ресурсные ограничения экономического развития и особенности циклического развития рыночной экономики; понятие общественных благ, роль государства в их обеспечении и возможностях их получения домохозяйствами, основы функционирования финансовых рынков и принятия домохозяйствами инвестиционных решений,</p> <p>УК-9.2. Умеет использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов функционирования домохозяйств; искать и собирать финансовую и экономическую информацию для принятия обоснованных решений; анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в сфере экономики домохозяйства; оценивать процентные, кредитные, курсовые, рыночные, операционные,</p>

		<p>общеэкономические, политические риски неблагоприятных экономических и политических событий для экономики домохозяйства; решать типичные задачи, связанные с личным финансовым планированием.</p> <p>УК-9.3. Владеет методами оценки будущих доходов и расходов домохозяйства, сравнение условий различных финансовых продуктов и условий инвестирования личных доходов; навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования.</p>
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	<p>УК-10.1.. Знает основные понятия экстремизма, терроризма, коррупционного поведения, их основные признаки, актуальные направления государственной политики в сфере противодействия экстремизму, терроризму, коррупции; о негативных последствиях, наступающих в случае привлечения к ответственности за подобные нарушения.</p> <p>УК-10.2. Умеет критически оценивать и выбирать правомерные инструменты формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, в том числе в профессиональной деятельности.</p>

2.2.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенций (ОПК)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-1.1. Знает основные технологические новации и программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Умеет использовать технологические новации при решении профессиональных задач</p> <p>ОПК-1.3. Владеет навыками использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1. Знает базовые функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Умеет подобрать методы обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

Качество	ОПК-3.Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.
Маркетинг	ОПК-4.Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Знает основные методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе потребителей и конкурентов. ОПК-4.2. Умеет подбирать методы маркетинговых исследований продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-4.3. Владеет навыками разработки рекомендаций по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн - технологий.
Экономика	ОПК-5.Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знает особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Умеет сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения. ОПК-5.3. Владеет навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Знает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-6.3. Владеет навыками применения нормативно-правовой документации в сфере гостеприимства и общественного питания.
Безопасность обслуживания	ОПК-7.Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен принимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК - 8.1.Знает современные информационные технологии, используемые для решения задач профессиональной деятельности в сфере гостиничной деятельности ОПК- 8.2.Умеет применять современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач ОПК - 8.3. Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

2.2.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения в выбранных типах задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
организационно-управленческий	ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания	ПК-1.1. Знает методы и методологию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ПК-1.2. Умеет анализировать процессы управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-1.3. Владеет навыками управления ресурсами и персоналом департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания.
организационно-управленческий	ПК-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1. Знает формы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.2. Умеет определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3. Владеет навыками выявления и решения проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
сервисный	ПК -3. Владеет технологиями обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере	ПК-3.1. Знает основные технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере ПК-3.2. Умеет анализировать применяемые технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере ПК-3.3. Владеет навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере
организационно-управленческий	ПК - 4. Способен обеспечить формирование и внедрение стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-4.1. Знает особенности разработки стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса ПК-4.2. Способен обосновать необходимость обеспечения и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса. ПК-4.3. Владеет навыками формирования и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса
сервисный	ПК -5 Способен проектировать продукт и услуги в сфере профессиональной деятельности.	ПК-5.1. Знает основные методы проектирования продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности. ПК-5.2. Умеет обосновать выбор методов при проектировании продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности ПК-5.2. Владеет навыками представления проектов продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности

2.3. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования с учетом профессионального стандарта:

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Код и наименование профессиональной компетенции
33.007		
Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	A/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения; A/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания; A/03.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда.	ПК-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	B/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами; B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	C/01.7 Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса; C/02.7 Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса; C/03.7 Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе.	ПК - 4. Способен обеспечить формирование и внедрение стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
Стратегическое управление развитием сети гостиниц	D/01.8 Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц; D/02.8 Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу; D/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц.	ПК - 3. Владеет технологиями обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере
33.008		
Управление и контроль текущей деятельности служб, отделов	A/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы; A/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания.	ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий питания; B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания

3. Требования к организации и проведению государственного экзамена

3.1. Общее описание модели проведения государственного экзамена

Государственный экзамен проводится в рамках Государственной итоговой аттестации проводится у обучающихся направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» для обучающихся 2020,2021 года набора очной и заочной форм обучения по дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Форма проведения – экзаменационные билеты. Во время проведения экзамена выпускник должен, опираясь на полученные знания, умения и сформированные компетенции, демонстрировать способности, решать на современном уровне

задачи профессиональной деятельности, профессионально излагать информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

В состав экзаменационных билетов государственного экзамена входят два теоретических вопроса и одна практико-ориентированная задача.

В соответствии с локальными нормативными актами АлтГУ возможно проведение государственной итоговой аттестации с применением исключительно дистанционных технологий

3.2. Организация и проведение государственного экзамена:

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам и практико-ориентированным задачам.

При проведении государственного экзамена в письменной форме обучающиеся получают экзаменационный билет, содержащий два теоретических вопроса и практико-ориентированную задачу, составленные в соответствии с утвержденной программой ГИА.

При подготовке к ответу в письменной форме обучающиеся делают необходимые записи по каждому вопросу на выданных секретарем ГЭК листах бумаги с печатью Института географии. На подготовку к ответу обучающемуся дается до 2х академических часов.

Во время проведения государственного экзамена обучающиеся, не должны общаться друг с другом, не могут свободно перемещаться по аудитории. Если обучающийся, по состоянию здоровья или другим объективным причинам не завершает государственный экзамен, то он досрочно покидает аудиторию. В таком случае дежурные в аудитории, секретарь ГЭК, составляют акт о досрочном завершении экзамена по объективным причинам. Если обучающийся по необъективным причинам не завершает государственный экзамен (выбрав билет, задание отказывается от подготовки и сдачи государственного экзамена и досрочно покидает аудиторию), получает оценку «неудовлетворительно».

По окончании государственного экзамена секретарь ГЭК собирает письменные работы Обучающийся, которые размещены на листах бумаги с печатью Института географии, а также оценочные листы у председателя ГЭК, всех членов ГЭК. После этого формирует листы экспертной оценки сформированности компетенций на каждого выпускника.

Итоговая оценка формируется в соответствии с критериями оценивания ответа выпускника на государственном экзамене.

Результаты итогового экзамена, проводимого в письменной форме, объявляются на следующий рабочий день после дня его проведения. Обучающиеся, получившие оценку «неудовлетворительно» на государственном экзамене, к дальнейшему прохождению государственных испытаний не допускаются и подлежат отчислению.

4. Требования к выпускной квалификационной работе

4.1. Структура выпускной квалификационной работ и требования к ее содержанию

Выпускная квалификационная работа (ВКР) состоит:

- титульный лист;
- реферат;
- содержание;
- введение;
- основную часть (разделы, подразделы, пункты)
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения;
- последний лист ВКР (Приложение 5).

Реферат представляет собой наиболее краткую и емкую форму представления научных результатов, полученных лично автором.

Реферат должен содержать:

- объект и предмет исследования или разработки;
- цель работы;
- метод исследования и описание аппаратуры;
- полученные результаты научных исследований;
- экономическую эффективность или значимость работы;
- область применения;

- рекомендации по использованию результатов НИР (степень внедрения) и предложения о развитии направления исследований по теме исследования;
- сведения об объеме, количестве иллюстраций, таблиц, использованных источников.

Рекомендуемый объем реферата – до 1 страницы текста.

Содержание, приведенное в начале работы, дает возможность увидеть структуру исследования. Содержание включает в себя заголовки структурных частей ВКР (наименования всех глав и параграфов) с указанием номера страницы, на которой размещается начало материала соответствующей части ВКР.

Во введении отражаются:

- обоснование выбора темы исследования, в том числе ее актуальности, научной новизны и/или практической значимости. Раскрывается суть проблемной ситуации, аргументируется необходимость оперативного решения поставленной проблемы для соответствующей отрасли науки или практики. Определяется степень разработанности темы (с обязательным указанием концептуальности, теоретико-методологических оснований существующих подходов). В зависимости от направления подготовки, типа, особенностей поставленных в работе задач, характеристика степени разработанности темы, обзор и анализ научной литературы может представлять собой отдельную часть введения, либо отдельную главу работы. В работах историографического характера - самостоятельный предмет исследования.

Научная новизна подразумевает новый научный результат, новое решение поставленной проблемы, ожидаемое по завершении исследования. Новизна может выражаться в новом объекте или предмете исследования (он рассматривается впервые), вовлечении в научный оборот нового материала, в иной постановке известных проблем и задач, новом методе решения или в новом применении известного решения или метода, в новых результатах эксперимента, разработке оригинальных моделей и т.п. Практическая значимость исследования, в том числе теоретического, определяется возможностями прикладного использования его результатов (с указанием области применения и оценкой эффективности).

- объект и предмет исследования.

Объектом исследования является та часть реальности (процесс, явление, знание, порождающие проблемную ситуацию), которая изучается и/или преобразуется исследователем. Предмет исследования находится в рамках объекта, это те его стороны и свойства, которые непосредственно рассматриваются в данном исследовании. Предмет исследования чаще всего совпадает с определением его темы или очень близок к нему.

- цель и задачи исследования.

Целью исследования является решение поставленной научной проблемы, получение нового знания о предмете и объекте. Не рекомендуется формулировать цель как «исследование...», «изучение...», подменяя саму цель процессом ее достижения. Наряду с целью может быть сформулирована рабочая гипотеза, предположение о возможном результате исследования, которое предстоит подтвердить или опровергнуть. Задачи исследования определяются поставленной целью (гипотезой) и представляют собой конкретные последовательные этапы (пути и средства) решения проблемы.

- теоретико-методологические основания и методы исследования.

Обосновывается выбор той или иной концепции, теории, принципов, подходов, которыми руководствуется обучающийся. Описывается терминологический аппарат исследования. Определяются и характеризуются конкретные методы решения поставленных задач, методика и техника проведения эксперимента, обработки результатов и т.п. В зависимости от типа исследования (методологическое, эмпирическое) указанные аспекты раскрываются в отдельной главе (главах) ВКР, либо выступают самостоятельным предметом изучения.

- обзор и анализ источников.

Под источниками научного исследования понимается вся совокупность непосредственно используемых в работе материалов, несущих информацию о предмете исследования. К ним могут относиться опубликованные и неопубликованные (архивные) материалы, которые содержатся в официальных документах, проектах, научной и художественной литературе, справочно-информационных, библиографических, статистических изданиях, диссертациях, текстах, рукописях, отчетах о научно-исследовательской работе и опытных разработках и т.п. Особая разновидность источников – кино- и видеофильмы, фонограммы, электронные банки и базы данных, информационно-поисковые системы в интернете (В зависимости от направления ВКР подготовки и дисциплинарного поля исследования источники могут создаваться самим

исследователем в процессе работы над темой. Например, данные проведенного социологического или иного опроса; данные, полученные в результате проведения эксперимента и пр.).

В работе дается классификация и краткая характеристика каждого вида источников, указывается их доступность, освоенность и репрезентативность, проводится верификация и обосновывается выбор методов работы с каждым видом источников.

- рамки (границы) исследования.

Указываются допущения и ограничения, определяющие масштаб исследования в целом (по времени, пространству, исходным данным).

- обоснование предложенной структуры работы.

Структура (деление на разделы, главы, наличие приложений) работы должна соответствовать поставленным задачам исследования.

- апробация результатов исследования.

Указывается, на каких научных конференциях, семинарах, круглых столах докладывались результаты исследований, включенные в ВКР. При наличии публикаций, в том числе электронных, приводится их перечень с указанием объема (количества печатных листов) каждой публикации и общего их числа.

В работах прикладного типа апробация полученных результатов обязательна и должна быть подтверждена документально.

Объем введения 2–4 страницы.

Основная часть выпускной квалификационной работы состоит из нескольких логически завершенных разделов (глав), которые могут разбиваться на параграфы и пункты. Каждый из разделов (глав) посвящен решению одной из задач, сформулированных во введении, и заканчивается выводами, к которым пришел автор в результате проведенных исследований. Каждая глава является базой для последующей. Количество глав не может быть менее двух. Названия глав должны быть предельно краткими и точно отражать их основное содержание. Название главы не может повторять название ВКР. В начале каждой главы дается общий план последующего изложения с указанием краткого содержания каждого параграфа главы. Последовательность теоретического и экспериментального разделов в основной части выпускной работы не является регламентированной и определяется типом и логикой исследования. В заключительной главе анализируются основные научные результаты, полученные лично автором в процессе исследования (в сопоставлении с результатами других авторов), приводятся разработанные им рекомендации и предложения, опыт и перспективы их практического применения.

Требования к конкретному содержанию основной части ВКР устанавливаются научным руководителем и руководителем программы. Основная часть должна содержать, как правило, три главы с соответствующими параграфами.

В основной части на основе изучения имеющейся отечественной и зарубежной научной и специализированной литературы по исследуемой проблеме, а также других материалов, рассматривается теоретическое состояние проблемы, а также анализируется конкретный материал по избранной теме, собранный во время работы над ВКР, дается всесторонняя характеристика объекта исследования, формулируются конкретные практические рекомендации и предложения по совершенствованию исследуемых явлений и процессов сфере туризма и сервиса.

Разделы основной части ВКР содержат характеристику объекта исследования, подробное изложение методов, инструментария и результатов научного исследования. Количество разделов не должно быть менее 3 и более 5. Объем каждого раздела, включая выводы, должен находиться в пределах 25-30 страниц печатного текста. Все материалы, являющиеся вспомогательными для понимания хода исследования и решения научной задачи, выносятся в приложения.

Основная часть пояснительной записки должна содержать:

– обоснование выбора направления исследований, включающее анализ современного состояния проблемы исследования, сравнительную оценку существующих и возможных методов решения поставленных задач, разработку общей методики (алгоритма) проведения исследования;

– обобщение и оценку результатов исследований, включающие оценку полноты решения поставленной задачи, достоверности полученных результатов, их сравнение (в случае необходимости) с аналогичными результатами отечественных и зарубежных исследований, обоснование необходимости проведения дополнительных исследований, отрицательные

результаты, приводящие к необходимости прекращения дальнейших исследований

- материалы теоретических и (или) экспериментальных исследований, включающие определение характера и содержания теоретических исследований, обоснование и описание используемого методического инструментария, аргументацию необходимости проведения экспериментальных работ;

- критический анализ состояния проблемы, способы решения поставленных задач, их сравнительную оценку, разработку общей методики проведения НИР, анализ и обобщение существующих результатов, патентный анализ разработки (при необходимости);

- результаты выполненных теоретических исследований, методы исследований, методы расчетов;

- оценку полноты решения поставленной задачи, оценку достоверности результатов эксперимента, их сравнение с результатами отечественных и зарубежных работ, обоснование необходимости проведения дополнительных исследований;

- технико-экономический анализ проектной части работы.

Содержание разделов основной части должно точно соответствовать теме ВКР и полностью раскрывать решение поставленных в ней задач. Раздел должен включать не менее двух подразделов объемом 8-12 страниц каждый, посвященных изложению конкретных логически-завершенных частей проведенного исследования.

Каждый раздел должен заканчиваться выводами, представляющими краткое изложение полученных в разделе результатов исследования. Рекомендуемый объем выводов по разделу – 1,0-1,5 страницы.

Заключение должно содержать:

- краткие выводы по результатам выполненной работы;

- оценку значимости работы и перспективы продолжения исследований;

- предложения по использованию полученных результатов, включая внедрение, оценку технико-экономической эффективности внедрения.

Если определить технико-экономическую эффективность невозможно, необходимо указать народнохозяйственную, научную, социальную ценность результатов работы. Заключение не должно повторять введение. Объем заключения 1–2 страницы.

Список использованных источников должен содержать полный перечень всех источников, на которые имеются ссылки в тексте пояснительной записки, в той последовательности, в которой эти ссылки появляются. Номер источника заключают в квадратные скобки. Список использованных источников помещают в конце пояснительной записки перед приложениями. Документы в списке нумеруют арабскими цифрами и печатают с абзацного отступа.

В Приложение следует включать вспомогательный материал, необходимый для полноты информации по работе. Это могут быть громоздкие таблицы, диаграммы, описания методик расчета, дополнительный материал, иллюстрирующий текст основной части. Такой материал, помещенный непосредственно в тексте, может затруднить его чтение.

Задание на выполнение ВКР помещается после приложений.

После согласования окончательного варианта ВКР с руководителем, работу, аккуратно и четко распечатанную, брошюруют в специальной папке или переплетают.

Последний лист ВКР оформляется по форме, приведенной в Приложении 5. В папке или обложке, содержащей ВКР, не должно быть чистых листов бумаги. 4.2. Примерная тематика и порядок утверждения тем ВКР. 4.2. Примерная тематика и порядок утверждения тем ВКР.

4.2. Примерная тематика и порядок утверждения тем ВКР

1. Анализ деятельности служб питания в гостиницах города Барнаула

2. Анализ дизайна интерьера гостиничных предприятий города Барнаула

3. Анализ организации работы службы питания в гостинице («Прага»)

4. Анализ системы управления персоналом в гостиничной индустрии на примере гостиницы «Русь»

5. Анализ службы приема и размещения на примере хостела «Арбуз»

6. Анализ эффективности имиджевой политики предприятия

7. Дизайн гостиничного предприятия как средство привлечения гостей (на примере придорожного комплекса «Маяк»)

8. Дополнительные услуги как элемент повышения конкурентоспособности

гостиничного предприятия

9. Инновации в гостиничной сфере на примере АРТ отеля «Москвич»
10. Инновационные технологии в гостиничной индустрии (на примере гостиницы «Центральная»)
11. Классификация гостиниц и других средств размещения как основа государственного регулирования деятельности по оказанию гостиничных услуг (на примере ОАО «Санаторий «Россия»» город Белокуриха)
12. Конгрессные возможности загородного комплекса «Форсаж».
13. Конкурентоспособность гостиничных предприятий (на примере отеля «Улитка»)
14. Координация процесса приема клиентов на примере гостиничного комплекса «Кутузовский»
15. Культура разрешения и преобразования конфликтов на гостиничных предприятиях
16. Методы продвижения гостиничного продукта ("Форсаж»)
17. Методы управления персоналом на гостиничном предприятии
18. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице и оценка их эффективности (гостиница «Барнаул»)
19. Особенности обслуживания иностранных граждан в сфере гостеприимства (на примере гостиницы «Аэропорт»)
20. Особенности организации службы приема и размещения на предприятии индустрии гостеприимства
21. Особенности управления персоналом в гостиничном бизнесе на примере хостела «Арбуз»
22. Отели эконом и бюджет класса в гостиничной индустрии
23. Оценка конкурентоспособности и формирования конкурентных преимуществ туристского предприятия
24. Питание в системе сервисных услуг
25. Повышение качества услуг в коллективных средствах размещения (на примере хостела «Арбуз»)
26. Проблема стандартизации услуг в малых средствах размещения (на примере гостиницы «Барнаул»)
27. Проблемы и перспективы классификации гостиниц и иных средств размещения в Алтайском крае
28. Проблемы и перспективы развития хостелов и мини-отелей
29. Проблемы развития туристско-рекреационных комплексов на территории Алтая на примере Бирюзовой Катуни
30. Проектирование и организация услуг питания в гостиничном предприятии (на примере ЗК «Форсаж»)
31. Работа служб приема и размещения в крупнейших гостиницах города Барнаула
32. Развитие туристской зоны в Республике Алтай (на примере туркомплекса «Манжерок»)
33. Развитие хостелов города Барнаула
34. Разработка рекомендаций по эффективному управлению персоналом в малых гостиничных предприятиях (на примере гостиницы «Виктория»)
35. Разработка систем подготовки кадров для гостиничной индустрии (на примере гостиницы Турист)
36. Роль маркетинговых коммуникаций в продвижении гостиничного предприятия на рынке услуг
37. Санаторно-курортное дело и возможности его развития (на примере санатория «Обь»)
38. Система бронирования в гостиничной индустрии
39. Совершенствование деятельности горнолыжного комплекса «Авальман»
40. Совершенствование деятельности гостиничного предприятия (на примере гостевого дома «Мюнхгаузен»)
41. Совершенствование деятельности малых предприятий сферы туризма в современных экономических условиях (на примере конкретного предприятия).
42. Совершенствование кадровой политики гостиничного предприятия (на примере отеля «Улитка»)

43. Совершенствование маркетинга в гостиничном бизнесе
44. Совершенствование маркетинговой стратегии (на примере конкретной гостиницы).
45. Совершенствование организации и технологий предоставления анимационных услуг на гостиничном предприятии
46. Совершенствование организации и технологий предоставления анимационных услуг в гостиничном предприятии.
47. Совершенствование рекламного продукта в гостиницах г.Барнаула («Гостиница Барнаул»)
48. Совершенствование рекламного продукта на малых гостиничных предприятиях г. Барнаула (парк отель «Чайка»)
49. Совершенствование системы автоматизации процессов приема и размещения (на примере конкретной гостиницы).
50. Совершенствование системы продвижения услуг (на примере конкретного гостиничного предприятия).
51. Совершенствование системы управления качеством (на примере конкретной гостиницы).
52. Совершенствование системы управления персоналом (на примере конкретного предприятия).
53. Совершенствование управления конфликтами в организации СКСиТ (на примере конкретной организации).
54. Современное состояние и перспективы развития санаторно-курортного комплекса Белокурихи (на примере ООО «Здравница»)
55. Современное состояние и проблемы национальной системы классификации гостиничных предприятий в России на примере города Барнаул
56. Современное состояние, тенденции и перспективы развития гостиничного хозяйства в городе Барнауле
57. Способы мотивации и стимуляции персонала на примере предприятия санаторий «Россия» г. Белокуриха
58. Стратегии развития новых технологий на предприятии СКСиТ на примере парка «Лесные дали»
59. Управление персоналом на малых гостиничных предприятиях (на примере отеля «Улитка»)
60. Франчайзинг в гостиничном бизнесе

Тематика ВКР и их руководители определяются кафедрой рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства.

При определении тематики учитываются конкретные задачи в данной профессиональной области подготовки. Общий перечень тем ВКР ежегодно обновляется с учетом развития науки техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также с учетом мнения работодателей и утверждения новых профессиональных стандартов, соответствующих профилю ОП.

Темы ВКР утверждаются на ученом совете Института географии и доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до даты начала ГИА.

4.3. Порядок выполнения и представления в ГЭК выпускной квалификационной работы

Для подготовки ВКР за обучающимся (несколько обучающимся, выполняющими ВКР совместно) распоряжением директора закрепляется руководитель ВКР из числа преподавателей кафедры и при необходимости консультант (консультанты).

Руководитель ВКР несет полную ответственность за научную самостоятельность и достоверность результатов проведенного исследования.

В ходе выполнения обучающимся ВКР руководитель консультирует его по всем вопросам подготовки ВКР, рассматривает и корректирует план работы над ВКР, дает рекомендации по списку литературы, указывает обучающемуся на недостатки аргументации, композиции, стиля и т.д. и рекомендует, как их лучше устранить. Обучающийся периодически информирует руководителя о ходе подготовки ВКР и консультируется по вызывающим затруднения вопросам.

Подготовленная к защите ВКР предоставляется выпускником руководителю, не позднее,

чем за 20 дней до защиты в электронном варианте для проверки через систему «Антиплагиат.Вуз» на объем заимствования.

Минимальные требования к оригинальности ВКР при рассмотрении допуска работы к защите- 60%.

При невыполнении требуемых норм оригинальности текста ВКР должна быть в обязательном порядке переработана обучающимся (ранее утвержденная тема ВКР сохраняется) и представлена к повторной проверке на плагиат не позднее, чем за 7 рабочих дней до защиты ВКР.

При невыполнении требуемых норм оригинальности текста ВКР после повторной проверки обучающийся не допускается к защите ВКР.

После завершения подготовки обучающимся ВКР руководитель ВКР представляет в ГЭК письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР, в котором всесторонне характеризует качество ВКР, отмечает положительные стороны, особое внимание обращает на имеющиеся отмеченные ранее недостатки, не устраненные выпускником. В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися руководитель ВКР представляет отзыв об их совместной работе в период подготовки ВКР. При этом руководитель не выставляет оценку ВКР, а только рекомендует ее к защите в ГЭК.

На защиту дополнительно могут быть представлены другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (рецензия (при наличии), справка о внедрении результатов ВКР, печатные статьи, макеты и т.п.).

Для проведения рецензирования ВКР указанная работа направляется одному или нескольким рецензентам, которые определяются заведующим выпускающей кафедры из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо Университета. Рецензент проводит анализ ВКР и представляет в ГЭК письменную рецензию на указанную работу.

Рецензирование выпускных квалификационных работ по программам бакалавриата является необязательным.

Кафедра рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (при наличии) не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

Полностью законченная и оформленная в надлежащем порядке ВКР (с титульным листом, подписанным выпускником и руководителем ВКР, и последним листом ВКР, отзывом и рецензией (при наличии) передаются в ГЭК не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты ВКР.

4.4. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита ВКР происходит на открытом заседании ГЭК. На защиту одной ВКР отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося, чтение отзыва и рецензии (при наличии), вопросы комиссии, ответы обучающегося на вопросы комиссии ГЭК.

Выпускник, получив положительный отзыв от руководителя ВКР, должен подготовить доклад (до 15 минут), в котором четко и кратко изложить основные положения ВКР, при этом целесообразно использовать проектор. Допустимо использовать раздаточный материал для председателя и членов ГЭК.

По окончании доклада выпускнику задают вопросы председатель и члены ГЭК. При этом комиссия ГЭК делает отметки в оценочном листе установленной формы. После ответов обучающегося на вопросы секретарь ГЭК зачитывает отзыв руководителя, в котором излагаются особенности данной работы, отношение обучающегося к своим обязанностям в процессе выполнения ВКР, а также оглашается рецензия (при наличии). Затем выпускнику предоставляется заключительное слово.

В соответствии с локальными нормативными актами АлтГУ возможно проведение государственной итоговой аттестации с применением исключительно дистанционных технологий

4.5. Критерии выставления оценок (соответствия уровня подготовки выпускника требованиям ФГОС) на основе выполнения и защиты квалификационной работы

Критерии оценки

Отлично	Обучающийся самостоятельно подготовил выпускную квалификационную работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Обучающийся твёрдо знает материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций. Подготовил доклад и презентацию, при защите ответил на вопросы полно и аргументировано. Чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.
Хорошо	Обучающийся самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Обучающийся, проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции. Подготовил доклад, презентации, при защите ответил на вопросы неполно, не смог обосновать свое мнение. В ответах допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.
Удовлетворительно	Обучающийся самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, заключение не отражает свое мнение. Обучающийся, обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки принципиального характера, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы. Доклад не достаточно подготовил, презентация не информативна, на вопросы не ответил. При защите ответил на вопросы неполно, не смог обосновать свое мнение. В ответах допускает много неточности при изложении ответа на вопросы.
Неудовлетворительно	Обучающийся не выполнил работу, выполнил не по теме, не выдержал все структурные элементы. Обучающийся, не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями. До защиты не допущен (на предыдущих этапах подготовки работы)

5. Методические рекомендации для выпускников при подготовке к ГИА

5.1. Подготовка к государственному экзамену

Государственный экзамен носит комплексный характер, охватывает широкий спектр фундаментальных и прикладных вопросов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и ориентирован на выявление целостной системы универсальных, общепрофессиональных, профессиональных и др. компетенций в предметной области.

В процессе подготовки вопросов по любому модулю дисциплины рекомендуется придерживаться следующей последовательности действий. Во-первых, в соответствии со структурой курса необходимо изучить базовые учебники, которые рекомендуются как основные источники литературы. Во-вторых, обозначить базовые понятия и определения. Рекомендуется использовать дополнительную литературу из представленного списка.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена (далее – предэкзаменационная консультация).

Сроки консультаций определяются заведующим выпускающей кафедрой по согласованию с руководителем Института географии в соответствии с графиком учебного процесса.

Список вопросов к государственному экзамену

1. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ». Заказчик и исполнитель. Договор о предоставлении гостиничных услуг. Виды и форма договора. Правовая характеристика договора
2. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ». Ответственность исполнителя и потребителя за предоставление услуг. Гражданско-правовая и административная ответственность

предпринимателей в сфере гостиничного сервиса

3. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ». Порядок предоставления услуг. Состав необходимой информации об услугах. Порядок доведения информации до потребителя.
4. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.
5. Анализ сервиса в бюджетных средствах размещения для молодежи.
6. Анимационно-досуговая деятельность в санаторно-курортных организациях.
7. Виды и услуги гостиничных предприятий
8. Влияние социально-экономических факторов на потребительское поведение населения.
9. Внешние связи и возможности менеджмента в сфере гостиничного сервиса.
10. Гигиеническое значение воздушной среды и ее влияние на здоровье человека и качество технологических процессов на предприятиях общественного питания.
11. Горячие и холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
12. Государственные стандарты и технические регламенты. Федеральный закон «О техническом регулировании». Особенности их применения в правовом регулировании сферы гостеприимства.
13. Дезинфекция на предприятиях общественного питания. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания.
14. Жалобы и конфликты при обслуживании клиентов, исходы конфликтов способы разрешения конфликтов.
15. Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
16. Жизненный цикл гостиничной услуги.
17. Закон РФ «О защите прав потребителей». Его роль в правовом регулировании сферы гостеприимства.
18. Законодательные акты РФ, регулирующие сферу гостиничных услуг в РФ. Их характеристика.
19. Исторические предпосылки становления и развития сервисной деятельности в России.
20. Категории номеров средств размещения в РФ (на основании Приказа МинКультуры № 1215 от 11.07.2014 г.) Балльная оценка номерного фонда гостиничного предприятия.
21. Классификация гостиниц в РФ. Порядок применения.
22. Классификация предприятий общественного питания
23. Концепции маркетинга
24. Международное правовое регулирование сферы гостиничных услуг. Международная гостиничная ассоциация. Международные гостиничные правила.
25. Мерчандайзинг, как современная форма торговой услуги.
26. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
27. Методика выбора технологии и проблемы выбора системы автоматизации ПО для туристских фирм
28. Микробиологический контроль сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.
29. Модель современного менеджера. Качество и работа менеджера.
30. Мотивация труда на предприятиях гостиничного сервиса.
31. Немикробные пищевые отравления на предприятиях общественного питания.
32. Нормативно-правовые основы функционирования санаторно-курортных организаций.
33. Общие вопросы организации санаторного режима, сущность, этапы, особенности.
34. Общие принципы правового регулирования социально-культурного сервиса. Стороны правового взаимодействия. Особенности регулирования гостиничного сервиса.
35. Объединения исполнителей услуг в сфере гостиничного сервиса. Российская гостиничная ассоциация. Ее роль в правовом регулировании гостиничного сервиса.
36. Организация продвижения услуг санаторно-курортного комплекса.
37. Организация труда работников торговой группы.
38. Основные типы санаторно-курортных организаций.
39. Основные этапы развития менеджмента в СКС и Т
40. Особенности организации питания в санаторно-курортных организациях.
41. Особенности развития GDS гостиниц в России. Облачные системы управления для отелей
42. Пищевые отравления и их профилактика. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. Микотоксикозы.
43. Планировка производственных помещений

44. Подготовка торгового зала к встрече посетителей. Обслуживание отдыхающих в обеденном зале.
 45. Понятие «контактной зоне в сервисе», требования к работникам «контактной зоны».
 46. Понятие и виды организационной структуры гостиничного предприятия.
 47. Понятие и структура цены в маркетинге.
 48. Понятие и характеристика стилей руководства
 49. Правила проведения процедуры классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ в соответствии с Приказом МинКультуры № 1215 от 11.07.2014 г.
 50. Проблемы качества и безопасности услуг в практике современного сервиса.
 51. Проблемы санаторно-курортного комплекса и тенденции его развития.
 52. Программное обеспечение для автоматизации ресторанов.
 53. Программное обеспечение и облачные CRM -системы и их преимущества для турфирм.
 54. Программное обеспечение и российские системы бронирования и резервирования в турбизнесе
 55. Программное обеспечение и системы бронирования и автоматизации гостиничных предприятий
 56. Программное обеспечение и сравнительный анализ автоматизированных систем управления в ресторанах
 57. Прозрачные супы. Технология приготовления прозрачных бульонов и гарниров для прозрачных супов.
 58. Производственный контроль санитарного состояния предприятия и личной гигиены персонала.
 59. Реклама как средство маркетинговых коммуникаций. Цели и функции рекламы.
 60. Рекламная деятельность гостиничного предприятия
 61. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.
- Ассортимент.
62. Санаторно-курортный комплекс и его структура.
 63. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор осуществляемый на предприятиях общественного питания.
 64. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.
 65. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.
 66. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птиц.
 67. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, продуктов ее переработки и промысловых беспозвоночных.
 68. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.
 69. Санитарные требования к используемому инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания.
 70. СВОТ-анализ деятельности гостиничного предприятия
 71. Система бронирования и резервирования в гостиничной индустрии –Fidelio. GDS и ADS - отличие.
 72. Системы автоматизации для туристских фирм. Структура и функции программного обеспечения
 73. Служба маркетинга гостиничного предприятия
 74. Современные способы обслуживания населения.
 75. Современные тенденции развития интернет-технологий в турбизнесе. Основные тренды, присущие онлайн-рынку в турбизнесе
 76. Соусы сладкие и сиропы. Технология приготовления, ассортимент.
 77. Специфика и классификация услуг санаторно-курортного комплекса.
 78. Способы выхода из конфликтных ситуаций.
 79. Сравнение программного обеспечения для комплексной автоматизации турфирм в России
 80. Стандартизация как фактор регулирования и повышения качества услуг гостиничных предприятий. Нормативные документы в области стандартизации, используемые в гостиничном хозяйстве.
 81. Стандартизация, сертификация и лицензирование в гостиничном сервисе: сущность, цели, задачи
 82. Стратегии ценообразования.
 83. Супы-пюре. Ассортимент. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре.
 84. Сущность и порядок проведения лицензирования в гостеприимстве.

85. Сущность и содержание понятия услуги, отличие услуги от товара.
86. Сущность и характеристика профессиональных стандартов РФ в сфере предоставления гостиничных услуг.
87. Сущность обязательной и добровольной сертификации гостиничных услуг в РФ. Основные этапы проведения сертификации гостиничных услуг в РФ.
88. Сущность понятия «маркетинг-микс» гостиничного предприятия
89. Сущность, содержание, формы и виды маркетинговых исследований
90. Сущность, структура и классификация конфликтов.
91. Технология приготовления блюд из жареной, запеченной рыбы и из рыбной котлетной массы.
92. Технология приготовления блюд из запеченного и рубленого мяса.
93. Технология приготовления блюд из припущенных, отварных, жареных, запеченных и тушеных овощей.
94. Технология приготовления мучных кондитерских изделий
95. Технология работы персонала в малых отелях
96. Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий в соответствии с Приказом МинКультуры № 1215 от 11.07.2014 г.
97. Трудовое право РФ. Его роль в правовом регулировании сферы гостеприимства. Штатное расписание и номенклатура должностей гостиницы. Квалификационные требования к персоналу.
98. Управленческая решетка ГРИД
99. Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания потребителей
100. Формы коммуникации в сервисной деятельности.
101. Функции и принципы менеджмента на предприятии индустрии гостиничного сервиса.
102. Характеристика и назначение национальных стандартов РФ в сфере предоставления гостиничных услуг.
103. Характеристика лечебных факторов (сущность, лечебные эффекты, показания, противопоказания, методика).
104. Характеристика основных классов предприятий общественного питания
105. Характеристика службы room-service, персонал службы
106. Характеристика схем сертификации гостиничных услуг (в соответствии с ГОСТ Р 57519-2017 «Оценка соответствия. Правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг в сфере туризма»).

5.2 Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену

Список основной литературы:

1. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 338 с.
2. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства: учебник и практикум для бакалавриата / В. П. Бугорский. — М. : Издательство Юрайт, 2019. 165 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-9313-4. <https://biblio-online.ru/book/pravovoe-i-normativnoe-regulirovanie-v-industrii-gostepriimstva-437487>
3. Быкова, Т. О. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Самара : АСИ СамГТУ, 2017. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/127805> (дата обращения: 15.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. В.И. Волхонов, Е.И. Шклярова Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие М. : Альтаир-МГАВТ, 2011 //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=430004
5. В.М. Червяков, А.О. Пилягина, П.А. Галкин Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2015 //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=444677
6. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для СПО / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 402 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978- 5-534-01695-6. <https://www.biblio-online.ru/book/informacionnye-tehnologii-v-turistskoy-industrii-400301>
7. Гаврилова С. В., Томская А.Г., Дмитриев А. В. Организация туристического и гостиничного бизнеса: Учебно-методический комплекс (ЭБС «Университетская библиотека online») Евразийский открытый институт, 2011 http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=90828&sr=1

8. Ковалев Н.И., Сальников Л.К. Технология приготовления пищи. – 3-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1988. – 303 с.
9. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193406> (дата обращения: 15.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации.
11. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц».
12. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 5 мая 2016 г. N 279н «Об утверждении Порядка организации санаторно-курортного лечения» (ред. от 25.09.2020 года).
13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 620 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981. – 714 с.
16. Справочник технолога общественного питания / Алешина Л.М., Бабиченко Н.В. – М.: Экономика, 2000. – 416 с.
17. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / И. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-9044-0608-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90684> (дата обращения: 15.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
18. Сычик, С. И. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С. И. Сычик ; под редакцией С. И. Сычик, Е. В. Федоренок. — Минск : РИПО, 2017. — 135 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131936> (дата обращения: 15.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
19. Технология производства продуктов общественного питания / Козьмина Е.П., Ковалев Н.И., Ратушный А.С. и др. – М.: Экономика, 2010. – 459 с.
20. Технология производства продукции общественного питания / Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. М.: Экономика, 1996. – 400 с.
21. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 297 с.
22. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 336 с.
23. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. 2 июля 2021 года).
24. Федеральный закон от 23 февраля 1995 г. N 26-ФЗ «О природных лечебных ресурсах, лечебно-оздоровительных местностях и курортах» (ред. 26.05.2021 года).

Дополнительная литература:

25. Беляев В.И. Маркетинговые исследования: сбор данных и производство знаний: учебник Барнаул: [Азбука], 2012
26. Ветитнев А.М. Курортное дело: учебное пособие / А.М. Ветитнев, Л.Б. Журавлёва. 2-е изд., стер. – Москва : КН О РУС , 2018. – 528 с.
27. Ветитнев А.М. Организация санаторно-курортной деятельности: учебное пособие /А.М. Ветитнев, Я.А. Войнова. – 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Федеральное агентство по туризму, 2017. – 292 с.
28. Голубков Е. П. Маркетинг для профессионалов: практический курс. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры: Гриф УМО ВО М.:Издательство Юрайт, 2019 <https://biblionline.ru/book/4A466F89-7ABF-4428-8F95-DA7FE11EBA7E>
29. Гостиничный бизнес. Конспект лекций Учебное пособие. Сергеева Ю. С. Приор-издат 2009 Учебное пособие (ЭБС «Университетская библиотека online») 143 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787>
30. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части I, II, III. - М.: ИНФРА-М, 2003. - 512 с.:

60x88 1/16. - (Библиотека кодексов; Вып. 21(41)). (o) ISBN 5-16-001633-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/67982>

31. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника: учеб. для вузов/ М. А. Морозов, Н. С. Морозова.- [2-е изд., стер.]- М. : Академия, 2004.- 240с.- (Высшее профессиональное образование) ISBN 5-7695-1831-6. <https://www.biblio-online.ru/book/informacionnyetehnologii-v-turistskoj-industrii-400301>

32. Кусков А. С. Курортология и оздоровительный туризм / А. С. Кусков, Лысикова О. В. – Ростов Н/Д: Феникс, 2004. – 317 с.

33. Метрология, стандартизация и сертификация учебное пособие В.И. Волхонов, Е.И. Шклярова М. Алтайр-МГАВТ 2011 246 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=430004>

34. Метрология, стандартизация и сертификация учебное пособие В.М. Червяков, А.О. Пилягина, П.А. Галкин ФГБОУ ВПО «ТГТУ» 2015 <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=444677>

35. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учебник для бакалавриата / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 282 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5- 534-10440-0. <https://biblio-online.ru/book/menedzhment-v-socialno-kulturnom-servise-i-turizme-430028>

36. Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учеб. пособие для вузов / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 210 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5-534-04814-8. <https://biblio-online.ru/book/osnovy-menedzhmenta-437847>

37. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие / Т.Н. Костюченко, Н.Ю. Ермакова, Ю.В. Орел и др.; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет». - Ставрополь: Секвойя, 2017. - 138 с. : ил. - Библиогр.: с. 119-120; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485037>

38. Организация туристического и гостиничного бизнеса Учебно-методический комплекс (ЭБС «Университетская библиотека online») Гаврилова С. В. , Томская А. Г. , Дмитриев А. В. Евразийский открытый институт 2011 357 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90828>

39. Романович, Ж.А. Сервисная деятельность: учебник / Ж.А. Романович, С.Л. Калачев. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва: Дашков и Ко, 2015. - 284 с. - ISBN 978-5-394-01274-7; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=221313>

40. Сервисная деятельность : учебное пособие / В.А. Фурсов, Н.В. Лазарева, И.В. Калинин, О.А. Кудряшов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». - Ставрополь: СКФУ, 2015. - 148 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457959>

41. Сервисная деятельность : учебное пособие / ред. Б.И. Штейнгольц. - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 130 с. - ISBN 978-5-7782-2225-0; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229143>

42. Сергеева Ю. С. Гостиничный бизнес. Конспект лекций: Учебное пособие (ЭБС «Университетская библиотека online») Приор-издат, 2009 <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72787>

43. Сигида Е.А. Технологии и методы оздоровительного сервиса: Учебное пособие / Е.А. Сигида, В.В. Хмелев и др.; под ред. Е.А. Сигиды - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 190 с.

44. Синяева И.М., Жильцова О.Н. МАРКЕТИНГ 3-е изд., пер. и доп. Учебник для академического бакалавриата: Гриф УМО ВО М.:Издательство Юрайт, 2018 <https://biblio-online.ru/book/43F94F6D-751E-4C5A-83FB-2DC15CD1AAFE>

Практико-ориентированные задачи к государственному экзамену:

1. Клиенты гостиницы «А» (номерной фонд составляет 86 единиц) часто жаловались на отсутствие любезности со стороны служащих. Администрация выбрала в качестве решения проблемы стратегию сокращения контактов гостей с обслуживающим персоналом (усилила автоматизацию цикла обслуживания гостя). Проанализируйте ситуацию, оцените принятое администрацией решение, предложите свои варианты выхода из данного положения.

2. В отеле Великобритании гостю перед отъездом приносят маркетинговую анкету, предлагая высказать свое мнение об отеле. За заполненную анкету гость получает символическую скидку \$1-2.

Объясните цель такого анкетирования, предложите другие методы мотивации к заполнению гостем анкеты. Разработайте свой вариант гостевой анкеты, позволяющей оценить качество предоставленных гостиницей услуг.

3. Какие услуги гостиница должна оказывать без дополнительной оплаты в соответствии с Правилами предоставления гостиничных услуг?

4. Без предварительного бронирования прибыл гость из Республики Казахстан. При регистрации выяснилось, что у него отсутствует миграционная карта. Гость утверждает, что в месте пересечения границы бланки для заполнения выданы не были. Прокомментируйте ситуацию, Ваши действия по регистрации, постановке гостя на миграционный учет.

5. Подготовить пример дополнительных услуг, которые еще отсутствуют на рынке гостиничных услуг г. Барнаула, но имели бы большую популярность среди гостей, и приносили бы существенный доход в статью доп. услуг гостиниц. (Несколько примеров)

6. Приведите примеры гостиничных услуг по следующим типам: а) имитация - услуги, новые для данной гостиницы, но не для рынка; б) видоизмененные – обновленные уже существующие услуги; в) подлинные новинки. Примеры, актуальные для рынка гостиничных услуг г. Барнаула.

7. Рассмотреть и сравнить программы лояльностей, постоянных гостей гостиницы г. Барнаула, и гостиницы г. Москвы (г. Санкт – Петербурга), по следующим характеристикам: название программы, основные положения, условия участия, сроки действия, степень новизны, актуальности и эффективности, по Вашему мнению. Предложить свою программу лояльности, которая бы являлась эффективным инструментом продвижения и продаж гостиничных услуг (для уже существующей гостиницы г. Барнаула).

8. Разработать основные положения программы обслуживания для VIP – гостя, включая этапы процесса приема, размещения и выписки данного клиента.

9. Каким образом осуществляется сбор отзывов гостей в процессе/после проживания в гостинице? Разработайте анкету для гостя, которая бы максимально отражала оценку всех сторон качественного/некачественного обслуживания.

10. Гость при выселении отметил имеющиеся недостатки в обслуживании Вашей гостиницы. Алгоритм принятия жалобы, Ваши действия как сотрудника службы приема и размещения.

11. На основе приведенных ниже нормативных документов определите основные требования, которые предъявляются к дополнительным услугам (бизнес-услуги, фитнес- услуги в гостинице):

а. - ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования

б. - ГОСТ Р 56644-2015 Фитнес-услуги

12. Современный транзитный пригородный отель: 350 номеров. 2 ресторана, несколько баров, кафе, банкетный зал (150 кв. м), обслуживание в номерах, крытый бассейн с фитнес- центром, полностью автоматизированная стойка службы приема и размещения, игровой зал (настольный теннис, видеоигр бильярд). Представьте организационную структуру отеля, покажите функциональные взаимосвязи между ее службами, определите подразделения гостиницы, предоставляющие дополнительные гостиничные услуги.

13. Предложите перечень дополнительных услуг для гостиницы, характеристики которой даны ниже: Гостиница «Западная» (3 *) построена в июле 2002 г. в Переяславле- Залесском -древнерусском городе Золотого кольца России. Гостиница расположена в центре города в парковой зоне на берегу реки Трубеж. Из окон всех номеров открывается изумительный вид - живописная река на фоне городских валов, над которыми возвышается купол Спасо-Преображенского Собора. В гостинице 11 просторных номеров (одноместные и двухместные). Гостиница работает круглогодично. Клиенты - деловые люди, предпочитающие комфорт, высокий уровень обслуживания, безопасность и надежность. В гостинице можно не только отдохнуть, но и провести конференцию, семинар, круглый стол.

14. Проанализировав нормативную базу в области гостеприимства, представьте перечень дополнительных гостиничных услуг в соответствии с классификационными требованиями, предъявляемыми к гостиницам категории «три звезды», «четыре звезды», «пять звезд» в рамках российского законодательства.

15. В процессе организации гостиничной деятельности в собственной гостинице Вам требуется получить определённую категорию. Опишите Ваши действия, и степень Вашего участия, как руководителя в процессе классификация средства размещения.

16. Ситуация в ресторане. В ресторан приходит семейная пара с маленьким ребенком, который начинает шалить: кидать на пол столовые приборы, сдергивать скатерть, громко кричать. Каковы должны быть действия обслуживающего персонала.

5.3 Подготовка к защите ВКР

5.3.1 Предзащита ВКР.

До официальной защиты в целях предварительной проверки качества ВКР, соответствия требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, выпускающей кафедрой может проводиться предварительное рассмотрение ВКР. Целью проведения предзащиты является оказание помощи обучающемуся в исправлении выявленных ошибок, выяснении спорных моментов, устранении недостатков оформления и т.п. Проведение предзащиты направлено на то, чтобы обучающийся почувствовал уверенность в своей правоте, состоятельность как специалиста, убедился в достаточности собственных знаний и сил для успешной защиты ВКР.

Дата предзащиты назначается заведующим кафедрой по согласованию с руководителями ВКР выпускников.

На предзащите обучающийся должен кратко изложить основные положения ВКР и достигнутые результаты, аргументированно ответить на вопросы. Проблемно- тематическая группа проводит предварительную экспертизу ВКР на предмет ее соответствия предъявляемым требованиям с учетом необходимости внесения композиционных либо редакционно- стилистических, технических, грамматических доработок и прочих поправок.

Итогом предварительного рассмотрения должно стать заключение о готовности обучающегося к официальной защите. Заключение удостоверяется подписью заведующего кафедрой на титульном листе ВКР в отведенном месте.

5.3.2 Подготовка доклада.

Процедура защиты ВКР включает доклад обучающегося по теме выпускной квалификационной работы, на который отводится 7-10 минут.

Обучающийся-выпускник под руководством научного руководителя разрабатывает доклад к защите и его краткие тезисы для возможной публикации в открытой печати.

В докладе должны применяться научные термины. Доклад может быть составлен в двух вариантах:

1. Изложение основного содержания каждой главы ВКР. При этом главное внимание должно быть уделено выводам и рекомендациям, разработанным выпускником.

2. Изложение главных проблем проведенного исследования. Этот вариант более трудный, но он предпочтительный, так как акцентирует внимание на узловых моментах сделанной работы.

При разработке доклада целесообразно соблюдение структурного и методологического единства материалов доклада и иллюстраций к докладу. Тезисы доклада к защите должны содержать обязательное обращение к членам ГЭК, представление темы дипломного проекта. Должно быть проведено обоснование актуальности выбранной темы ВКР, сформулирована основная цель исследования и перечень необходимых для ее решения задач. В докладе следует кратко описать методику изучения проблемы, дать характеристику организации, на примере которой она выполнялся.

В докладе должны найти обязательное отражение результаты проведенного анализа, включая описание структуры, функций и ключевых результатов деятельности организации. В тезисах доклада целесообразно показать перечень «слабых мест» на производстве, наметить пути реформирования системы управления изучаемыми процессами, сформулировать основные рекомендации по проблеме и дать перечень практических мероприятий по развитию производства.

Желательно обосновать количественную оценку расчетных параметров, привести некоторые формулы и условные обозначения, дать характеристики основных терминов и описать экономический или социальный эффект от внедрения разработанных мероприятий на производстве.

По согласованию с научным руководителем дипломник может расширить или сузить предлагаемый набор вопросов, индивидуально расставить акценты на предзащите или защите дипломного проекта.

Обучающийся должен излагать основное содержание ВКР свободно, с отрывом от письменного текста.

Текст доклада должен быть максимально приближен к тексту ВКР, поэтому основу выступления составляют Введение и Заключение, которые используются в выступлении практически полностью.

В докладе должны быть использованы только те графики, диаграммы и схемы, которые приведены в ВКР. Использование при выступлении данных, не имеющих в ВКР, недопустимо.

Примерный регламент доклада на защите ВКР

№ п/п	Разделы доклада	≈ время, мин.
1.	Тема ВКР	0,25
2.	Цель работы, объект, предмет и задачи	0,5
3.	Актуальность исследуемой проблемы	0,5
4.	Краткая характеристика степени разработанности проблемы	0,25
5.	Краткое изложение содержания ВКР	3,0
6.	Основные результаты, полученные в ходе работы	1,5
7.	Рекомендации по направлениям решения исследуемой проблемы и практическому использованию результатов исследования	1
	Общее время доклада:	7

Доклад следует начинать с обоснования актуальности темы исследования, его целей и задач, методов исследования.

Основная часть доклада должна содержать: краткую характеристику объекта и предмета исследования, результаты проведенного обучающимся анализа, выявленные проблемы, обоснованные предложения по совершенствованию исследуемой системы и направления, методы, средства реализации этих предложений.

В заключение приводятся выводы по результатам ВКР.

5.3.3 Рекомендации по составлению компьютерной презентации (КП) ВКР помощью пакета Microsoft PowerPoint

По теме ВКР подготавливается презентация (слайды) в программе PowerPoint, раскрывающая основное содержание и тему исследования.

Для презентации 15 минутного доклада разрабатывать не более 10-12 слайдов. В это число входят три обязательных текстовых слайда:

- титульный слайд с названием темы и фамилией автора(ов) и руководителя ВКР;
- слайд с указанием цели и задач;
- слайд по итоговым выводам по ВКР.

Остальные слайды должны схематично раскрывать содержание ВКР, включать минимальный объем поясняющего текста и в наглядной форме представлять основные положения работы. Не допускается использование только текстовых слайдов, за исключением трех выше названных.

Состав и содержание слайдов презентации должны демонстрировать глубину проработки и понимания выбранной темы ВКР, а также навыки владения современными информационными технологиями.

Основными принципами при составлении подобной презентации являются лаконичность, ясность, уместность, сдержанность, наглядность (подчеркивание ключевых моментов), запоминаемость (разумное использование ярких эффектов).

При разработке оформления можно использовать дизайн шаблонов. Не следует злоупотреблять эффектами анимации. Оптимальной настройкой эффектов анимации является появление в первую очередь заголовка слайда, а затем – текста по абзацам. При этом, если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране. Динамическая анимация эффективна тогда, когда в процессе выступления происходит логическая трансформация существующей структуры в новую структуру, предлагаемую вами.

Для составления текста слайдов целесообразно в каждом разделе (главе, параграфе) работы выделить 2-3 проблемы и продумать порядок их наиболее наглядного – через таблицу, схему, график, маркированный список - представления.

Следует избегать перенасыщения слайдов неструктурированным («сплошным») текстом. На слайде максимально допускается 8-10 текстовых строк. Желательно их структурировать: представить в виде маркированного списка, таблиц, блок-схем и др. Следует также избегать другой крайности: увлечения многообразием изобразительных возможностей. Выбирая варианты цветового оформления слайдов, варианты шрифтов, рисунков и др., следует помнить, что главная задача презентации – представить содержание ВКР. Дизайн слайда должен помогать такому представлению, а не становиться самоцелью.

Избираемый шрифт должен быть удобочитаемым на настенном экране. Для заголовков оптимальным является размер шрифта 44-48 пункта, для основного текста – 28-32. Для презентаций ВКР нецелесообразно использовать анимацию, поскольку она требует очень точного расчета времени доклада. Исходя из этих же соображений, целесообразна ручная, а не автоматическая смена слайдов.

В презентации рекомендуется использовать следующие виды диаграмм:

- *процент*, когда необходимо сравнить данные как процентные доли от целого (секторная, круговая диаграмма);
- *доли*, если надо сравнить или ранжировать данные (горизонтальные или вертикальные гистограммы);
- *время*, если необходимо показать изменения за период времени (линейные графики);
- *частота*, если необходимо показать количество предметов в увязке с различными числовыми диапазонами или характеристиками (линейные графики);
- *корреляции*, если необходимо показать взаимосвязь между переменными (линейный график и точечная диаграмма).

В слайдах используются следующие типы заголовков:

- *название предмета*, когда нет необходимости передавать конкретное послание, а нужно только представить информацию;
- *тематический заголовок*, для того, чтобы сообщить членам ГЭК о том, какая информация будет извлечена из представленных данных;
- *заголовок-утверждение*, когда надо изложить вывод, сделанный докладчиком на основании изложенных выше данных.

При оформлении фона слайдов следует избегать темных тонов.

Шаблон оформления слайдов желательно подбирать в соответствии с темой работы и не перегружать дополнительными элементами художественного, но мало информативного характера.

Эффективная подача презентации достигается за счет выполнения четырех общепринятых этапов: планирования, подготовки, практики и презентации. Планирование – определение основных моментов доклада на основе анализа аудитории. Подготовка – формулировка доклада, подготовка структуры и времени показа презентации. Практика – просмотр презентации, репетиция и получение отзывов; пробуждение интереса у аудитории и приобретение уверенности в презентации. Презентация – абсолютное владение данной темой, максимальное привлечение внимания аудитории и донесение до нее важности сообщения.

Обучающийся обязательно должен располагать полным текстом своего доклада. Необходимо провести репетицию презентации в присутствии зрителей и слушателей, замечания которых следует учесть при подготовке окончательного варианта презентации.

6. Материально-техническая база, необходимая для проведения ГИА

Учебная аудитория для проведения государственной итоговой аттестации должна включать:

- Учебная мебель на 40 посадочных мест;
- Рабочие места экзаменационной комиссии;
- Кафедра;
- Переносной/стационарный проектор, ноутбук для показа презентаций на защите ВКР.

7. Организация ГИА для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и инвалидов государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 N 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», п. 43–48). Под специальными условиями при проведении ГИА для обучающихся с ОВЗ и инвалидов понимаются условия, включающие в себя форму получения информации по вопросам проведения ГИА, использование специальных технических средств, предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, увеличение продолжительности государственного итогового испытания, обеспечение доступа в аудитории и другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение ГИА обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. Не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА обучающийся с ОВЗ должен подать письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий для защиты ВКР с указанием его индивидуальных особенностей. По письменному заявлению обучающегося с ОВЗ может быть увеличена продолжительность выступления при защите ВКР (не более чем на 15 минут).

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет»
Институт географии

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для государственной итоговой аттестации**

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль «Гостинично-ресторанная деятельность»

Разработчики:

Канд.геогр.наук, доцент Редькин А.Г.



Старший преподаватель Игнатенко М.Н.



Представитель работодателей
Генеральный директор
АО «Гостиница Барнаул»



Воронов С.Д.



«20.11.2021» г.

Барнаул 2021

1. Перечень компетенций которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Наименование оценочного средства
<p>УК – 1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1. Знает основные теоретико- методологические положения системного подхода как научной и философской категории. УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов. УК-1.3. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.4. Анализирует информацию и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>
<p>УК – 2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1. Знает основные законодательные и нормативно-правовые документы, основные этические ограничения, принятые в обществе, основные понятия, методы выработки принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методы выбора оптимального решения задач. УК-2.2. Формулирует перечень взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем. УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения задач и разрабатывает различные виды планов по реализации проектов учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, оценивая вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>
<p>УК – 3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Знает концепции, принципы и методы построения эффективной работы в команде с учетом правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия, сущностные характеристики и типологию лидерства. УК-3.2. Участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в интересах выполнения командного задачи, презентуя профессиональные задачи. УК-3.3. Владеет способами самодиагностики определения своего ролевого статуса в команде, приемами эффективного социального взаимодействия и способами их правовой и этической оценки, коммуникативными навыками.</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>

<p>УК – 4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Знает нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; особенности современных коммуникативно-прагматических правил и этики речевого общения. УК-4.2. Проводит анализ конкретной речевой ситуации; оценивая степень эффективности общения и определяя причины коммуникативных удач и неудач, выявляя и устраняя собственные речевые ошибки. УК-4.3. Создает устные и письменные высказывания, учитывая коммуникативные качества речи. УК-4.4. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения.</p>	<p>Выпускная квалификационная работа</p>
<p>УК – 5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Знает основные подходы к изучению культурных явлений; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии во временной ретроспективе, формы межкультурного взаимодействия; особенности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира. УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно-исторической обусловленности. УК-5.3. Владеет нормами взаимодействия и толерантного поведения в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества. УК-5.4. Владеет приемами презентации результатов собственных теоретических изысканий в области межкультурного взаимодействия.</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>
<p>УК – 6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Знает закономерности становления и развития личности; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теорию тайм-менеджмента. УК-6.2. Умеет определять свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и др.) для успешного выполнения порученной работы, ставить цели и устанавливать приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществлять самоанализ и рефлексию собственного жизненного и профессионального пути. УК-6.3. Владеет методиками саморегуляции эмоционально-психологических состояний в различных условиях деятельности, приемами самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологиями проектирования профессионально-карьерного развития; способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>

	УК-6.4. Применяет разнообразные способы, приемы техники самообразования и самовоспитания на основе принципов образования в течение всей жизни.	
УК – 7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными технологиями.</p> <p>УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма.</p> <p>УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме.</p> <p>УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта.</p> <p>УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа
УК – 8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.</p> <p>УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.</p>	Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>УК-9.1. Знает базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения домохозяйств и его субъектов; ресурсные ограничения экономического развития и особенности циклического развития рыночной экономики; понятие общественных благ, роль государства в их обеспечении и возможностях их получения домохозяйствами, основы функционирования финансовых рынков и принятия домохозяйствами инвестиционных решений,</p> <p>УК-9.2. Умеет использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов функционирования</p>	Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа

	<p>домохозяйств; искать и собирать финансовую и экономическую информацию для принятия обоснованных решений; анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в сфере экономики домохозяйства; оценивать процентные, кредитные, курсовые, рыночные, операционные, общеэкономические, политические риски неблагоприятных экономических и политических событий для экономики домохозяйства; решать типичные задачи, связанные с личным финансовым планированием.</p> <p>УК-9.3. Владеет методами оценки будущих доходов и расходов домохозяйства, сравнение условий различных финансовых продуктов и условий инвестирования личных доходов; навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования.</p>	
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	<p>УК-10.1.. Знает основные понятия экстремизма, терроризма, коррупционного поведения, их основные признаки, актуальные направления государственной политики в сфере противодействия экстремизму, терроризму, коррупции; о негативных последствиях, наступающих в случае привлечения к ответственности за подобные нарушения.</p> <p>УК-10.2. Умеет критически оценивать и выбирать правомерные инструменты формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, в том числе в профессиональной деятельности.</p>	Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа
ОПК-1.Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-1.1. Знает основные технологические новации и программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Умеет использовать технологические новации при решении профессиональных задач</p> <p>ОПК-1.3.Владеет навыками использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа
ОПК-2.Способен Обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1. Знает базовые функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Умеет подобрать методы обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа
ОПК-3.Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач</p>	Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа

<p>ОПК-4.Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-4.1. Знает основные методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе потребителей и конкурентов. ОПК-4.2. Умеет подбирать методы маркетинговых исследований продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-4.3. Владеет навыками разработки рекомендаций по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн - технологий.</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОПК-5.Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1. Знает особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Умеет сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения. ОПК-5.3. Владеет навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОПК-6.Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-6.1. Знает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-6.3. Владеет навыками применения нормативно-правовой документации в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОПК-7.Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОПК-8. Способен принимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК - 8.1.Знает современные информационные технологии, используемые для решения задач профессиональной деятельности в сфере гостиничной деятельности ОПК- 8.2.Умеет применять современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач ОПК - 8.3. Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>

<p>ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания</p>	<p>ПК-1.1. Знает методы и методологию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ПК-1.2. Умеет анализировать процессы управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-1.3. Владеет навыками управления ресурсами и персоналом департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания.</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ПК-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-2.1. Знает формы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.2. Умеет определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3. Владеет навыками выявления и решения проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ПК -3. Способен применять технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ПК-3.1. Знает основные технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере ПК-3.2. Умеет анализировать применяемые технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере ПК-3.3. Владеет навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ПК -4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>	<p>ПК-4.1. Знает особенности разработки стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса ПК-4.2. Способен обосновать необходимость обеспечения и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса. ПК-4.3. Владеет навыками формирования и внедрение стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ПК -5 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности .</p>	<p>ПК-5.1. Знает основные методы проектирования продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности. ПК-5.2. Умеет обосновать выбор методов при проектировании продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности ПК-5.2. Владеет навыками представления проектов продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Экзаменационный билет, выпускная квалификационная работа</p>

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание ответа на государственном экзамене

4-балльная шкала	Показатели	Критерии
Отлично (повышенный уровень)	1. Полнота ответов на вопросы, уровень теоретических знаний; 2. Уровень профессиональных умений и навыков; 3. Правильность и последовательность изложения ответа; 4. Правильность и полнота ответов на вопросы членов ГЭК	Обучающим дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на вопросы в билете, продемонстрированы знания, умения и/или опыт профессиональной деятельности в полном объеме. Обучающийся достаточно глубоко осмысливает и объясняет закономерности, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.
Хорошо (базовый уровень)	5. Изложение ответа грамотным профессиональным языком	Обучающимся дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на вопросы в билете, продемонстрированы знания, умения и/или опыт профессиональной деятельности в полном объеме. Обучающийся достаточно глубоко осмысливает и объясняет закономерности, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные теоретические задания с небольшими неточностями.
Удовлетворительно (пороговый уровень)		Обучающимся дан ответ, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия поставленных вопросов, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении теоретических заданий.
Неудовлетворительн о (уровень не сформирован)		Обучающимся дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение теоретических заданий не выполнено.

Оценивание выпускной квалификационной работы

Отлично	Обучающийся самостоятельно подготовил выпускную квалификационную работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Обучающийся твёрдо знает материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций. Подготовил доклад и презентацию, при защите ответил на вопросы полно и аргументированно. Чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.
Хорошо	Обучающийся самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Обучающийся, проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции. Подготовил доклад, презентации, при защите ответил на вопросы неполно, не смог обосновать свое мнение. В ответах допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.
Удовлетворительно	Обучающийся самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, заключение не отражает свое мнение. Обучающийся, обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки принципиального характера, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы. Доклад не достаточно подготовил, презентация не информативна, на вопросы не ответил. При защите ответил на вопросы неполно, не смог обосновать свое мнение. В ответах допускает много неточности при изложении ответа на вопросы.
Неудовлетворительно	Обучающийся не выполнил работу, выполнил не по теме, не выдержал все структурные элементы. Обучающийся, не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями. До защиты не допущен (на предыдущих этапах подготовки работы)

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН

1. Форма проведения государственного экзамена: Письменно.

2. Процедура проведения:

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам и практико-ориентированным задачам.

При проведении государственного экзамена в письменной форме обучающиеся получают экзаменационный билет, содержащий два теоретических вопроса и практико-ориентированную задачу, составленные в соответствии с утвержденной программой ГИА.

При подготовке к ответу в письменной форме обучающиеся делают необходимые записи по каждому вопросу на выданных секретарем ГЭК листах бумаги с печатью Института географии. На подготовку к ответу обучающемуся дается до 2х академических часов.

Во время проведения государственного экзамена обучающиеся, не должны общаться друг с другом, не могут свободно перемещаться по аудитории. Если обучающийся, по состоянию здоровья или другим объективным причинам не завершает государственный экзамен, то он досрочно покидает аудиторию. В таком случае дежурные в аудитории, секретарь ГЭК, составляют акт о досрочном завершении экзамена по объективным причинам. Если обучающийся по необъективным причинам не завершает государственный экзамен (выбрав билет, задание отказывается от подготовки и сдачи государственного экзамена и досрочно покидает аудиторию),

получает оценку «неудовлетворительно».

По окончании государственного экзамена секретарь ГЭК собирает письменные работы обучающихся, которые размещены на листах бумаги с печатью Института географии, а также оценочные листы у председателя ГЭК, всех членов ГЭК. После этого формирует листы экспертной оценки сформированности компетенций на каждого выпускника.

Итоговая оценка формируется в соответствии с критериями оценивания ответа выпускника на государственном экзамене.

Результаты итогового экзамена, проводимого в письменной форме, объявляются на следующий рабочий день после дня его проведения. Обучающиеся, получившие оценку «неудовлетворительно» на государственном экзамене, к дальнейшему прохождению государственных испытаний не допускаются и подлежат отчислению.

3. Проверяемые компетенции: УК-1, УК-2, УК-3, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5.

4. Индикаторы достижения:

УК-1.1. Знает основные теоретико- методологические положения системного подхода как научной и философской категории.

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.

УК-1.3. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.

УК-1.4. Анализирует информацию и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки

УК-2.1. Знает основные законодательные и нормативно-правовые документы, основные этические ограничения, принятые в обществе, основные понятия, методы выработки принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методы выбора оптимального решения задач.

УК-2.2. Формулирует перечень взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем.

УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения задач и разрабатывает различные виды планов по реализации проектов учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, оценивая вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач

УК-3.1. Знает концепции, принципы и методы построения эффективной работы в команде с учетом правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия, сущностные характеристики и типологию лидерства.

УК-3.2. Участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в интересах выполнения командной задачи, презентуя профессиональные задачи.

УК-3.3. Владеет способами самодиагностики определения своего ролевого статуса в команде, приемами эффективного социального взаимодействия и способами их правовой и этической оценки, коммуникативными навыками.

УК-4.1. Знает нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; особенности современных коммуникативно- прагматических правил и этики речевого общения.

УК-4.2. Проводит анализ конкретной речевой ситуации; оценивая степень эффективности общения и определяя причины коммуникативных удач и неудач, выявляя и устраняя собственные речевые ошибки.

УК-4.3. Создаёт устные и письменные высказывания, учитывая коммуникативные качества речи.

УК 4.4. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения.

УК-5.1. Знает основные подходы к изучению культурных явлений; многообразии культур и цивилизаций в их взаимодействии во временной ретроспективе, формы межкультурного

взаимодействия; особенности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира.

УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно- исторической обусловленности.

УК-5.3. Владеет нормами взаимодействия и толерантного поведения в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества.

УК-5.4. Владеет приемами презентации результатов собственных теоретических изысканий в области межкультурного взаимодействия.

УК-6.1. Знает закономерности становления и развития личности; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теорию тайм-менеджмента.

УК-6.2. Умеет определять свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и др.) для успешного выполнения порученной работы, ставить цели и устанавливать приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществлять самоанализ и рефлексию собственного жизненного и профессионального пути.

УК-6.3. Владеет методиками саморегуляции эмоционально- психологических состояний в различных условиях деятельности, приемами самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологиями проектирования профессионально-карьерного развития; способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.

УК-6.4. Применяет разнообразные способы, приемы техники самообразования и самовоспитания на основе принципов образования в течение всей жизни.

УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными технологиями.

УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма.

УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме.

УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта.

УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.

УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.

УК-9.1. Знает базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения домохозяйств и его субъектов; ресурсные ограничения экономического развития и особенности циклического развития рыночной экономики; понятие общественных благ, роль государства в их обеспечении и возможностях их получения домохозяйствами, основы функционирования финансовых рынков и принятия домохозяйствами инвестиционных решений,

УК-9.2. Умеет использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов функционирования домохозяйств; искать и собирать финансовую и экономическую информацию для принятия обоснованных решений; анализировать

финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в сфере экономики домохозяйства; оценивать процентные, кредитные, курсовые, рыночные, операционные, общеэкономические, политические риски неблагоприятных экономических и политических событий для экономики домохозяйства; решать типичные задачи, связанные с личным финансовым планированием.

УК-9.3. Владеет методами оценки будущих доходов и расходов домохозяйства, сравнение условий различных финансовых продуктов и условий инвестирования личных доходов; навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования.

УК-10.1.. Знает основные понятия экстремизма, терроризма, коррупционного поведения, их основные признаки, актуальные направления государственной политики в сфере противодействия экстремизму, терроризму, коррупции; о негативных последствиях, наступающих в случае привлечения к ответственности за подобные нарушения.

УК-10.2. Умеет критически оценивать и выбирать правомерные инструменты формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, в том числе в профессиональной деятельности.

ОПК-1.1. Знает основные технологические новации и программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-1.2. Умеет использовать технологические новации при решении профессиональных задач

ОПК-1.3. Владеет навыками использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-2.1. Знает базовые функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-2.2. Умеет подобрать методы обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач

ОПК-4.1. Знает основные методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе потребителей и конкурентов.

ОПК-4.2. Умеет подбирать методы маркетинговых исследований продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-4.3. Владеет навыками разработки рекомендаций по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн - технологий.

ОПК-5.1. Знает особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.

ОПК-5.2. Умеет сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения.

ОПК-5.3. Владеет навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.

ОПК-6.1. Знает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.

ОПК-6.3. Владеет навыками применения нормативно-правовой документации в сфере гостеприимства и общественного питания.

ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности

ОПК - 8.1. Знает современные информационные технологии, используемые для решения задач профессиональной деятельности в сфере гостиничной деятельности

ОПК- 8.2. Умеет применять современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач

ОПК - 8.3. Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

ПК-1.1. Знает методы и методологию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.

ПК-1.2. Умеет анализировать процессы управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-1.3. Владеет навыками управления ресурсами и персоналом департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания.

ПК-2.1. Знает формы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-2.2. Умеет определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-2.3. Владеет навыками выявления и решения проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-3.1. Знает основные технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере

ПК-3.2. Умеет анализировать применяемые технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере

ПК-3.3. Владеет навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере

ПК-4.1. Знает особенности разработки стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса

ПК-4.2. Способен обосновать необходимость обеспечения и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса.

ПК-4.3. Владеет навыками формирования и внедрение стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса

ПК-5.1. Знает основные методы проектирования продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности.

ПК-5.2. Умеет обосновать выбор методов при проектировании продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности

ПК-5.2. Владеет навыками представления проектов продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности

3. Пример оценочного средства:
Пример экзаменационного билета:



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный университет»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ИНГЕО _____

«___» _____ 2021 г.

Направление 43.03.03 – Гостиничное дело

Билет № ____

1. Функционально-планировочная организация рекреационной зоны
2. Характеристика рынка въездного туризма РФ.
3. Назовите главные принципы классификации путешествующих лиц и их основные категории.

Можно ли отнести перечисленных ниже путешествующих лиц к категории туристов:

- россиян, совершающих челночные рейсы на дешевые вещевые рынки Турции, Китая и некоторых других государств;
- ограниченный контингент международных сил ООН по подражанию мира в Сирии
- молодоженов, отправляющихся в свадебное путешествие за границу;
- политического лидера из Москвы, находящегося в течение дня в Санкт-Петербурге для встречи с избирателями в ходе предвыборной кампании;
- участников авторалли Париж – Дакар;
- беженцев.

Аргументируйте свой ответ.

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный университет»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ИНГЕО _____

«___» _____ 2021 г.

Направление 43.03.03 – Гостиничное дело

Билет № ____

1. Программное обеспечение для комплексной автоматизации турфирмы
2. Жизненный цикл туристского продукта. Характеристики этапов жизненного цикла туристского продукта.
3. Важным инструментом планирования и координации туризма является разработка целевых программ развития туризма. Какие, по-вашему, методы используются при разработке целевых программ. Дайте характеристику региональной программе развития туризма в Алтайском крае.

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____

4. Критерии оценивания:

4-балльная шкала	Показатели	Критерии
Отлично (повышенный уровень)	1. Полнота ответов на вопросы, уровень теоретических знаний; 2. Уровень профессиональных умений и навыков; 3. Правильность и последовательность изложения ответа;	Обучающимся дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на вопросы в билете, продемонстрированы знания, умения и/или опыт профессиональной деятельности в полном объеме. Обучающийся достаточно глубоко осмысливает и объясняет закономерности, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.
Хорошо (базовый уровень)	4. Правильность и полнота ответов на вопросы членов ГЭК 5. Изложение ответа грамотным профессиональным языком	Обучающимся дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на вопросы в билете, продемонстрированы знания, умения и/или опыт профессиональной деятельности в полном объеме. Обучающийся достаточно глубоко осмысливает и объясняет закономерности, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные теоретические задания с небольшими неточностями.
Удовлетворительно (пороговый уровень)		Обучающимся дан ответ, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия поставленных вопросов, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении теоретических заданий.
Неудовлетворительно (уровень не сформирован)		Обучающимся дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение теоретических заданий не выполнено.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Анализ деятельности служб питания в гостиницах города Барнаула
2. Анализ дизайна интерьера гостиничных предприятий города Барнаула
3. Анализ организации работы службы питания в гостинице («Прага»)
4. Анализ системы управления персоналом в гостиничной индустрии на примере гостиницы «Русь»
5. Анализ службы приема и размещения на примере хостела «Арбуз»
6. Анализ эффективности имиджевой политики предприятия
7. Дизайн гостиничного предприятия как средство привлечения гостей (на примере придорожного комплекса «Маяк»)
8. Дополнительные услуги как элемент повышения конкурентоспособности гостиничного предприятия
9. Инновации в гостиничной сфере на примере АРТ отеля «Москвич»
10. Инновационные технологии в гостиничной индустрии (на примере гостиницы «Центральная»)
11. Классификация гостиниц и других средств размещения как основа государственного регулирования деятельности по оказанию гостиничных услуг (на примере ОАО «Санаторий «Россия»» город Белокуриха)
12. Конгрессные возможности загородного комплекса «Форсаж».
13. Конкурентоспособность гостиничных предприятий (на примере отеля «Улитка»)
14. Координация процесса приема клиентов на примере гостиничного комплекса «Кутузовский»
15. Культура разрешения и преобразования конфликтов на гостиничных предприятиях
16. Методы продвижения гостиничного продукта ("Форсаж")
17. Методы управления персоналом на гостиничном предприятии
18. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице и оценка их эффективности (гостиница «Барнаул»)
19. Особенности обслуживания иностранных граждан в сфере гостеприимства (на примере гостиницы «Аэропорт»)
20. Особенности организации службы приема и размещения на предприятии индустрии гостеприимства
21. Особенности управления персоналом в гостиничном бизнесе на примере хостела «Арбуз»
22. Отели эконом и бюджет класса в гостиничной индустрии
23. Оценка конкурентоспособности и формирования конкурентных преимуществ туристского предприятия
24. Питание в системе сервисных услуг
25. Повышение качества услуг в коллективных средствах размещения (на примере хостела «Арбуз»)
26. Проблема стандартизации услуг в малых средствах размещения (на примере гостиницы «Барнаул»)
27. Проблемы и перспективы классификации гостиниц и иных средств размещения в Алтайском крае
28. Проблемы и перспективы развития хостелов и мини-отелей
29. Проблемы развития туристско-рекреационных комплексов на территории Алтая на примере Бирюзовой Катунь
30. Проектирование и организация услуг питания в гостиничном предприятии (на примере ЗК «Форсаж»)
31. Работа служб приема и размещения в крупнейших гостиницах города Барнаула
32. Развитие туристской зоны в Республике Алтай (на примере туркомплекса «Манжерок»)

33. Развитие хостелов города Барнаула
34. Разработка рекомендаций по эффективному управлению персоналом в малых гостиничных предприятиях (на примере гостиницы «Виктория»)
35. Разработка систем подготовки кадров для гостиничной индустрии (на примере гостиницы Турист)
36. Роль маркетинговых коммуникаций в продвижении гостиничного предприятия на рынке услуг
37. Санаторно-курортное дело и возможности его развития (на примере санатория «Обь»)
38. Система бронирования в гостиничной индустрии
39. Совершенствование деятельности горнолыжного комплекса «Авальман»
40. Совершенствование деятельности гостиничного предприятия (на примере гостевого дома «Мюнхгаузен»)
41. Совершенствование деятельности малых предприятий сферы туризма в современных экономических условиях (на примере конкретного предприятия).
42. Совершенствование кадровой политики гостиничного предприятия (на примере отеля «Улитка»)
43. Совершенствование маркетинга в гостиничном бизнесе
44. Совершенствование маркетинговой стратегии (на примере конкретной гостиницы).
45. Совершенствование организации и технологий предоставления анимационных услуг на гостиничном предприятии
46. Совершенствование организации и технологий предоставления анимационных услуг в гостиничном предприятии.
47. Совершенствование рекламного продукта в гостиницах г.Барнаула («Гостиница Барнаул»)
48. Совершенствование рекламного продукта на малых гостиничных предприятиях г. Барнаула (парк отель «Чайка»)
49. Совершенствование системы автоматизации процессов приема и размещения (на примере конкретной гостиницы).
50. Совершенствование системы продвижения услуг (на примере конкретного гостиничного предприятия).
51. Совершенствование системы управления качеством (на примере конкретной гостиницы).
52. Совершенствование системы управления персоналом (на примере конкретного предприятия).
53. Совершенствование управления конфликтами в организации СКСиТ (на примере конкретной организации).
54. Современное состояние и перспективы развития санаторно-курортного комплекса Белокурихи (на примере ООО «Здравница»)
55. Современное состояние и проблемы национальной системы классификации гостиничных предприятий в России на примере города Барнаул
56. Современное состояние, тенденции и перспективы развития гостиничного хозяйства в городе Барнауле
57. Способы мотивации и стимуляции персонала на примере предприятия санаторий «Россия» г. Белокуриха
58. Стратегии развития новых технологий на предприятии СКСиТ на примере парка «Лесные дали»
59. Управление персоналом на малых гостиничных предприятиях (на примере отеля «Улитка»)
60. Франчайзинг в гостиничном бизнесе

Структура выпускной квалификационной работы:

Выпускная квалификационная работа (ВКР) состоит:

- титульный лист;
- реферат;
- содержание;
- введение;
- основную часть (разделы, подразделы, пункты)
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения;
- последний лист ВКР (Приложение 5).

Реферат представляет собой наиболее краткую и емкую форму представления научных результатов, полученных лично автором.

Реферат должен содержать:

- объект и предмет исследования или разработки; цель работы;
- метод исследования и описание аппаратуры; полученные результаты научных исследований;
 - экономическую эффективность или значимость работы; область применения;
 - рекомендации по использованию результатов НИР (степень внедрения) и предложения о развитии направления исследований по теме исследования;
 - сведения об объеме, количестве иллюстраций, таблиц, использованных источников.

Рекомендуемый объем реферата – до 1 страницы текста. Также предоставляется реферат на иностранном языке, изучаемом обучающимся.

Методические рекомендации по оформлению выпускной квалификационной работы представлены на сайте Института географии.

Защита ВКР происходит на открытом заседании ГЭК. На защиту одной ВКР отводится до 20 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося а, чтение отзыва и рецензии (при наличии), вопросы членов комиссии, ответы обучающегося на вопросы членов ГЭК.

Выпускник, получив положительный отзыв от руководителя ВКР, должен подготовить доклад (до 10 минут), в котором четко и кратко изложить основные положения ВКР, при этом целесообразно использовать проектор. Допустимо использовать раздаточный материал для председателя и членов ГЭК.

По окончании доклада выпускнику задают вопросы председатель и члены ГЭК. При этом члены ГЭК делают отметки в оценочном листе установленной формы. После ответов обучающегося на вопросы секретарь ГЭК зачитывает отзыв руководителя, в котором излагаются особенности данной работы, отношение обучающегося к своим обязанностям в процессе выполнения ВКР, а также оглашается рецензия (при наличии). Затем выпускнику предоставляется заключительное слово.

Критерии оценки ВКР

Отлично	Обучающийся самостоятельно подготовил выпускную квалификационную работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Обучающийся твердо знает материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций. Подготовил доклад и презентацию, при защите ответил на вопросы полно и аргументировано. Чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.
---------	--

Хорошо	<p>Обучающийся самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Обучающийся, проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции.</p> <p>Подготовил доклад, презентации, при защите ответил на вопросы неполно, не смог обосновать свое мнение. В ответах допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.</p>
Удовлетворительно	<p>Обучающийся самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, заключение не отражает свое мнение.</p> <p>Обучающийся, обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки принципиального характера, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.</p> <p>Доклад не достаточно подготовил, презентация не информативна, на вопросы не ответил. При защите ответил на вопросы неполно, не смог обосновать свое мнение. В ответах допускает много неточности при изложении ответа на вопросы.</p>
Неудовлетворительно	<p>Обучающийся не выполнил работу, выполнил не по теме, не выдержал все структурные элементы. Обучающийся, не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.</p> <p>До защиты не допущен (на предыдущих этапах подготовки работы)</p>