

Документ подписан квалифицированной электронной подписью
Сертификат: 029409FA0078E1609A42A43133C5FEFA3A
Владелец: "АНО ВО «РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ», филиал
Действителен с 23.05.2024 по 23.08.2025

РОСНОУ

**ДОМОДЕДОВСКИЙ ФИЛИАЛ
Автономной некоммерческой организации
высшего образования
«РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФАКУЛЬТЕТ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ**



Утверждаю

Директор Домодедовского филиала

В.Н. Гуляев

«16» января 2024г.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Направление подготовки: **43.03.03 Гостиничное дело**

Профиль: **Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства**

Программа ГИА утверждена на заседании Ученого Совета 16 января 2024г.,
протокол №76/142

Заведующий кафедрой

к.э.н., доцент

Л.В.Синельник

Домодедово
2024

ВВЕДЕНИЕ

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по образовательной программе высшего образования (далее - ОП ВО) разработана по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) разработана на основании:

Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 года № 515;

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06 апреля 2021 г. № 245;

Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в АНО ВО «Российский новый университет», утвержденного приказом ректора от 14.04.2020 № 80-о;

Профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Минтруда России 07.05.2015 N 282н; Согласно ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) .

ГИА включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена (далее - ГЭ) и выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (далее - ВКР). ГИА проводится с целью определения освоения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных соответствующим ФГОС ВО, способствующим его устойчивости на рынке труда и продолжению образования в магистратуре.

Аттестационные испытания, входящие в состав ГИА выпускника, полностью соответствуют ОП ВО бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Планируемые результаты освоения ОП ВО, соотнесенные с планируемыми результатами обучения, приведены в таблице 1.

Таблица 1

Планируемые результаты освоения ОП ВО, соотнесенные с планируемыми результатами обучения:

Шифр компетенции	Результаты освоения образовательной программы	Результаты обучения по дисциплинам и практикам	Вид ГИА
------------------	---	--	---------

ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Осуществляет оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии со стандартами этих организаций.</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

		<p>ОПК-3.3. Внедряет в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества</p>	
ОПК-4	<p>Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью on-line технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.</p>	<p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
ОПК-5	<p>Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.3. Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	<p>ОПК-6.1. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-6.2. Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-6.3. Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг организациями сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-6.4. Обеспечивает документооборот организаций сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с нормативными требованиями.</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<p>ОПК-7.1. Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности норм трудового законодательства и нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-7.2. Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе разработанных предупредительных мер.</p> <p>ОПК-7.3. Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-8.1. Определяет потребность в информационных технологиях в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-8.2. Осуществляет поиск и внедрение информационных технологий в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-8.3. Использует информационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания для решения задач профессиональной деятельности</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	<p>ПК-1.1 Организует работу различных служб гостиничного предприятия и предприятия питания</p> <p>ПК-1.2 Определяет нарушения со стороны персонала по технике безопасности</p> <p>ПК-1.3 Использует различные методы планирования и определения численности, профессионального состава и эффективного использования персонала в соответствии со стратегическими планами гостиничного предприятия</p> <p>ПК-1.4 Управляет художественными и техническими ресурсами в сфере дизайна гостиниц и гостиничных предприятий</p> <p>ПК-1.5 Анализирует и диагностирует корпоративную культуру гостиничного предприятия с целью выявления проблем и эффективного управления.</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб,	<p>ПК-2.1 Осуществлять анализ и планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

	отделов) гостиниц и предприятий питания	<p>ПК-2.2 Анализирует различные факторы, влияющие на принятие управленческих решений в рамках управления деятельностью различных структур гостиничного предприятия и предприятия питания</p> <p>ПК-2.3 Проводит эффективную оценку состояния рынка гостиничных услуг и прогнозирует его развитие</p>	
ПК-3	Способен к применению современных методов и технологий формирования и продвижения гостиничного продукта	<p>ПК-3.1 Организовывает повседневную работу подразделений гостиничного предприятия, обеспечивающих продвижение услуг</p> <p>ПК-3.2 Обеспечивает эффективную организацию функциональных процессов; применяет, адаптирует и развивает современные технологии обслуживания</p> <p>ПК-3.3 Организует работу по обеспечению эффективных продаж гостиничных услуг</p> <p>ПК-3.4 Применяет услугу в качестве объекта стандартизации и сертификации в гостиничном деле</p> <p>ПК-3.5 Оценивает состояние и перспективу инфраструктуры гостиничного бизнеса</p> <p>ПК-3.6 Управляет брендом гостиничного предприятия</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4	Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	<p>ПК-4.1 Выявляет и анализирует экономические особенности организации деятельности предприятий гостиничной индустрии</p> <p>ПК-4.2 Управляет доходами гостиничного предприятия и предприятия питания</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5	Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1 Знает особенности работы с поставщиками услуг в сфере гостиничного дела и	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

		<p>общественного питания ПК-5.2 Организует качественное обслуживание потребителей гостиничных услуг ПК-5.3 Подбирает поставщиков услуг исходя из нужд и потребностей потребителей.</p>	
ПК-6	Способен к реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела	<p>ПК-6.1 Применяет инновационные технологии управления в гостиничном деле ПК-6.2 Подбирает технологии культурно - досуговой деятельности в соответствии с различными формами обслуживания гостей ПК-6.3 Проектирует культурно - досуговые программы в соответствии с современным состоянием гостиничного дела ПК-6.4 Организует работу служб специализированных средств размещения</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-7	Способен организовать деятельность гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения	<p>ПК-7.1 Способен определить направления развития индустрии гостеприимства ПК-7.2 Обосновывает технологический процесс работы различных служб гостиничного предприятия ПК-7.3 Осуществлять профессиональную деятельность в различных отделах, службах и департаментах гостиничного предприятия ПК-7.4 Разрабатывает организационную структуру предприятий общественного питания в рамках гостиничного комплекса</p>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Объем (в зачетных единицах) ГИА в соответствии с ОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) профиль (направленность) «Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства» составляет 9 зачетных единиц.

2.ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

Общие требования

Выпускная квалификационная работа бакалавра представляет собой самостоятельное законченное исследование на заданную (выбранную) тему, написанное обучающимся под руководством научного руководителя, свидетельствующее об умении выпускника работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы. Выпускная квалификационная работа бакалавра может основываться на обобщении выполненных обучающимся курсовых работ, а также выполняться по материалам, собранным им лично в ходе кабинетных и полевых исследований за период преддипломной практики.

Оформление работы должно соответствовать требованиям, изложенным в соответствующих разделах настоящих методических указаний.

Тема бакалаврской работы утверждается приказом АНО ВО «Российский новый университет».

Объем бакалаврской работы – не менее 60 страниц печатного текста (не включая Список источников литературы и Приложения).

Научный руководитель выпускной квалификационной работы пишет отзыв на работу после ее проверки с помощью лицензионной системы "Антиплагиат.ВУЗ".

Выпускная квалификационная работа имеет общепринятую структуру и состоит из Введения, трех глав, Заключения, Списка источников и литературы и Приложений. Последние носят факультативный характер, т.е. не являются обязательными.

Введение является отдельным, самостоятельным блоком текста работы, который ни в содержании, ни в тексте не обозначается цифрами.

Во Введении необходимо отразить следующее:

- обоснование выбора темы, ее актуальность;
- характеристику степени разработанности темы в отечественной и зарубежной науке
- основную цель и задачи работы;
- объект и предмет исследования;
- характеристику информационной базы исследования;
- характеристику теоретической базы исследования;
- научную новизну (если есть);
- методы исследования;
- характеристику практической значимости исследования;
- представление структуры работы.

Цель работы определяет, для чего проводится исследование, что планируется получить в результате. Достижение цели бакалаврской работы ориентирует студентов на решение выдвинутой проблемы в трех основных направлениях – теоретическом, аналитическом и прикладном.

Научная ценность работы определяется аналитическим направлением, практическая значимость - прикладным направлением.

Задачи работы представляют цепь промежуточных проблем, решение которых ведет к достижению цели.

Неправомерно смешивать задачи и этапы (процедуры) исследования. Например, составление библиографического списка, изучение литературы - не задачи, а этапы исследования. К задачам исследования можно отнести изучение теоретических основ какого-либо вида туризма, выяснение факторов развития туризма, анализ туристского рынка, проектирование нового турпродукта. Решение задачи сопряжено с получением нового знания.

Задачи работы, как правило, определяют структуру работы. Первый раздел (глава) бакалаврской работы носит теоретический характер, второй - аналитический и третий - прикладной. Такая структура соответствует решению трех задач - теоретического, аналитического и прикладного характера.

Объект исследования – это то, на что направлен процесс познания. Объект исследования наглядно виден в названии второй (аналитической по своему характеру) главе бакалаврской работы.

Предмет исследования – это наиболее значимые с теоретической или практической точки зрения свойства, стороны, проявления, особенности объекта, которые подлежат непосредственному изучению. Это угол зрения на объект, аспект его рассмотрения, дающий представление о том, что конкретно будет изучаться в объекте, как он будет рассматриваться, какие новые отношения, свойства, функции будут выявляться. Предмет исследования находит свое отражение в названии третьего раздела (главы) бакалаврской работы.

Характеристика информационной базы исследования - это законодательные и нормативные акты, статистические и фактологические данные и др. материалы, служащие для проведения анализа объекта исследования. Характеристика информационной базы отвечает на вопрос о том, **что** именно исследуется, что анализируется во второй главе бакалаврской работы.

Характеристика теоретической базы исследования - это работы, служащие методологическим фундаментом данного исследования. Характеристика теоретической базы должна ответить на вопросы о том, **как**, с каких позиций будет проводиться анализ исходного материала.

Представление использованных **методов исследования** позволяет оценить полноту охвата полученных студентом умений и навыков при выполнении бакалаврской работы. Методы исследования, это приемы, с помощью которых во второй главе исследуется исходный материал (источники исследования).

2.2 Требования к структуре выпускной квалификационной работы

Характеристика **структуры работы** представляет собой краткое содержание глав и параграфов основной части. Здесь подчеркивается соответствие задач работы ее структуре.

В основной части бакалаврской работы должно быть полно и систематизировано изложено состояние вопроса, которому посвящено данное исследование. Предметом анализа выступают новые идеи, проблемы, возможные подходы к их решению, результаты предыдущих исследований, а также возможные пути достижения поставленных цели и задач. Завершить основную часть желательно обоснованием выбранного направления работы.

Основная часть состоит из трех глав, каждая из которых делится на параграфы в зависимости от темы исследования и его целей.

Объем каждой главы бакалаврской работы - 15-20 стр.

В главах должно быть не менее двух параграфов. Объем параграфа должен составлять не менее 5–7 страниц. Дублирование названий главы и отдельных ее параграфов не допускается.

Каждый параграф должен завершаться краткими выводами. Краткие выводы - это не 1-2 предложения, а примерно полстраницы текста.

Основная часть работы состоит из теоретической (методологической), аналитической и прикладной (проектной) составляющих.

В теоретической части (главе) проявляется умение студента систематизировать существующие разработки и теории по данной проблеме, критически их осмысливать, выделять существенное, оценивать опыт других исследователей, определять главное в изученности темы с позиций современных подходов, аргументировать собственное мнение. Поскольку в бакалаврской работе изучается определенная тема, то обзор работ предшественников следует делать только по вопросам выбранной темы. В обзоре литературы (чаще всего он проводится в первом параграфе теоретической главы) не нужно излагать все, что стало известно студенту из прочитанного и имеет лишь косвенное отношение к его работе.

При изложении спорных вопросов необходимо приводить мнения различных авторов. Если в работе критически рассматривается точка зрения какого-либо автора, при изложении его мысли следует приводить цитаты: только при этом условии критика может быть объективной. Обязательным при наличии разных подходов к решению изучаемой проблемы является сравнение рекомендаций, содержащихся в действующих инструктивных материалах и работах различных авторов. Только после проведения сравнения следует обосновать свое мнение по спорному вопросу и выдвинуть соответствующие аргументы.

Теоретическая часть является обоснованием будущих разработок, так как позволяет выбрать методологию и методику всестороннего анализа проблемы.

Теоретическая часть должна иметь развернутый научно-справочный аппарат (ссылки) и показывать знание автором бакалаврской работы новейших исследований в той сфере, которой она посвящена.

Аналитическая часть работы должна содержать общее описание объекта исследования, анализ изучаемой проблемы, а также фактические данные, обработанные при помощи современных методик и представленные в виде аналитических выкладок. Кроме того, должны быть приведены расчеты отдельных показателей, используемых в качестве характеристик объекта. В **аналитической** части также проводится обоснование последующих разработок. От полноты этой части зависит глубина и обоснованность предлагаемых мероприятий.

Практическая (проектная) часть работы – разработка рекомендаций и мероприятий по решению изучаемой проблемы (например, проектирование нового турпродукта, разработка стратегии развития предприятия, разработка плана маркетинговой стратегии и т.д.), а также подтвержденный расчетами анализ результатов использования предложенных мер или обоснование предполагаемых результатов (необходимо представить возможный эффект от предлагаемых в работе мероприятий).

В бакалаврской работе каждая глава должна заканчиваться выводами. Выводы по главе - это сумма сжатых, т.е. самых важных выводов по отдельным параграфам.

Выводы – это новые (авторские) суждения, а точнее умозаключения, сделанные автором бакалаврской работы на основе анализа теоретического и/или эмпирического материала.

Количество выводов может быть разным, однако должно составлять не менее 3–5. При большем их количестве желательно вводить в их перечень дополнительное структурирование (т. е. разбивать выводы на группы по некоторому логическому основанию).

Выводы должны содержать оценку соответствия результатов поставленным целям и задачам исследования.

В Заключении выпускной квалификационной работы отражаются следующие аспекты:

целесообразность применения тех или иных методов и методик;

сжатая формулировка основных выводов, полученных в результате проведения исследования.

Структура Заключения диктуется задачами исследования. В Заключении следует убедительно показать, каких именно результатов добился автор бакалаврской работы, решая каждую из исследовательских задач.

Объем Заключения бакалаврской работы должен составлять не менее 2-х стр.

После заключения располагается ***Список источников и литературы***.

Список источников и литературы включает следующие основные части.

1. Источники (законодательные и нормативные акты, статистические сборники, картографические материалы и др.). При формировании Списка все составляющие ранжируются по своей значимости.

2. Основная часть (монографии, учебники и учебные пособия, сборники научных трудов и материалов научных конференций).

3. Статьи в периодической печати.

4. Литература на иностранных языках.

5. Интернет-ресурсы.

Полноценный Список источников и литературы в бакалаврской работе должен включать не менее 50 наименований, не менее половины из них должны фигурировать в ссылках в тексте данной работы.

Приложения располагают после списка литературы. Их цель – избежать излишней нагрузки текста различными аналитическими, расчетными, статистическими материалами, которые не содержат основную информацию. Каждое приложение начинается с новой страницы, имеет номер и заголовок.

4. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

ВКР обучающегося - это итоговая работа на заданную тему, выполненная автором самостоятельно на базе полученных в процессе обучения теоретических знаний и практических умений и навыков. Подготовка к написанию ВКР начинается с выбора темы и руководителя.

Тематика ВКР разрабатывается выпускающей кафедрой туризма и культурного наследия. Тематика ВКР ежегодно обновляется в соответствии с развитием науки и техники, раскрывает специфику ОПОП, обеспечивает возможность самостоятельной деятельности обучающегося в процессе подготовки ВКР, имеет практическую направленность.

Тематика ВКР обсуждается на заседании выпускающей кафедры туризма и культурного наследия, размещаются на сайте Университета и доводятся до сведения обучающихся до начала преддипломной практики, но не менее чем за 6 месяцев до проведения мероприятий ГИА.

Обучающимся предоставляется право предложить свою тему ВКР с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности. Предложенная обучающимся тема обсуждается на заседании кафедры при условии согласования с предполагаемым руководителем ВКР и заведующим выпускающей кафедрой и либо утверждается, либо отклоняется.

Обучающийся по программе бакалавриата должен представить на выпускающую кафедру заявление на закрепление темы ВКР и руководителя (консультанта - при необходимости).

В случае, если заявления от обучающегося не поступило, решением выпускающей кафедры ему назначаются тема ВКР из утвержденного перечня и руководитель (консультант - при необходимости).

На основании соответствующего протокола заседания кафедры и заявлений обучающихся по программам бакалавриата издается приказ проректора по учебной работе о закреплении тем ВКР за обучающимися.

Корректировка темы ВКР в порядке исключения допускается не менее чем за один месяц до установленного календарным учебным графиком срока защиты по личному заявлению студента с согласия руководителя ВКР и заведующего выпускающей кафедрой с изданием соответствующего приказа.

Для подготовки ВКР обучающимся назначаются из числа работников выпускающей кафедры Университета руководитель ВКР и, при необходимости, консультант по подготовке ВКР.

Кандидатуры руководителей ВКР определяются заведующим выпускающей кафедрой с учетом нормативов, установленных в Университете, обсуждаются на заседании кафедры и утверждаются приказом проректора по учебной работе одновременно с темами ВКР.

Руководитель ВКР совместно с обучающимся в течение 10 дней с даты приказа о закреплении тем ВКР оформляет и выдает обучающемуся задание и план-график выполнения ВКР, которые разрабатываются с учетом установленных образовательной программой видов и задач профессиональной деятельности и требований к результатам освоения ОПОП в части сформированности соответствующих компетенций.

Руководитель ВКР несет ответственность за:

- своевременную выдачу обучающемуся задания на выполнение ВКР;
- разработку календарного графика и плана выполнения обучающимся ВКР;
- обеспечение методическими указаниями по выполнению ВКР;
- текущее консультирование обучающегося по вопросам, связанным с выполнением ВКР, подготовкой к предварительной и итоговой защите ВКР;
- поэтапный контроль выполнения обучающимся ВКР;
- контроль за самостоятельным выполнением задания обучающимся и размещением текста ВКР в системе «Антиплагиат.ВУЗ»;
- контроль за соблюдением обучающимся сроков сдачи бумажного и электронного текста ВКР в администрацию института или на выпускающую кафедру;
- своевременное представление отзыва на работу обучающегося в период подготовки ВКР.

В отзыве на работу обучающегося в период подготовки ВКР руководитель отражает:

- соответствие содержания выпускной квалификационной работы выданному заданию;
- уровень, полноту и качество поэтапной разработки обучающимся темы ВКР;
- степень самостоятельности обучающегося в процессе выполнения ВКР;
- умение обрабатывать и анализировать полученные результаты, обобщать, делать

научные и практические выводы;

- качество представления результатов и оформления работы;
- уровень достижения обучающимися запланированных результатов освоения ОП, сформированность компетенций, необходимых для решения установленных профессиональных задач по видам профессиональной деятельности.

ВКР должна быть выполнена с соблюдением требования о неправомерном заимствовании результатов работ других авторов (плагиат). Требования к уровню оригинальности работы (допустимому объему заимствования) в зависимости от уровня осваиваемой обучающимся ОП. Порядок проверки ВКР на объём заимствования, в том числе содержательного, выявления неправомерных заимствований устанавливается Положением об использовании пакета «Антиплагиат.ВУЗ» в образовательной и научной деятельности АНО ВО «Российский новый университет».

Темы выпускных квалификационных работ

1. Бенчмаркетинг как инструмент управления конкурентоспособностью гостиничных услуг (на примере конкретного гостиничного предприятия).
2. Внедрение Digital-маркетинга на предприятиях сферы гостеприимства (на примере конкретного гостиничного предприятия).
3. Организация управления гостиничным предприятием на основе цифровых технологий управления (на примере конкретного гостиничного предприятия).
4. Разработка мероприятий по формированию и развитию инновационного менеджмента гостиницы (на примере конкретного гостиничного предприятия).
5. Разработка модели стандартизации процессов управления хостелом как фактор масштабирования концепции.
6. Разработка модели эко-менеджмента в гостинице (на примере конкретного гостиничного предприятия).
7. Разработка предложений по внедрению Event-менеджмента на предприятиях сферы гостеприимства (на примере конкретного гостиничного предприятия).
8. Разработка рекомендаций по персонализации обслуживания в службе эксплуатации номерного фонда (на примере конкретного гостиничного предприятия)
9. Разработка рекомендаций по работе с жалобами и негативными отзывами гостей (на примере конкретного гостиничного предприятия)
10. Разработка рекомендаций по совершенствованию антикризисного кадрового менеджмента в гостиничном бизнесе (на примере конкретного гостиничного предприятия)
11. Формирование стратегии реализации принципов эко-менеджмента для успешного развития гостиницы (на примере конкретного гостиничного предприятия)
12. Развитие глэмпинг-размещения в регионе (на примере конкретного гостиничного предприятия)
13. Разработка концепции бутик-отеля
14. Разработка концепции глэмпинг-размещения на территории загородного отеля (на примере конкретного гостиничного предприятия)
15. Разработка концепции загородного отеля на основе инноваций и креативных трендов (на примере конкретного гостиничного предприятия)
16. Разработка концепции капсульного отеля
17. Разработка концепции предоставления SPA-услуг отеля (на примере конкретного гостиничного предприятия)
18. Разработка концепции эко-отеля в(указать регион)
19. Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности гостиничного предприятия (на примере конкретного гостиничного предприятия)

20. Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности хостела (на примере конкретного гостиничного предприятия)
21. Разработка пакета дополнительных услуг с целью уменьшения сезонных колебаний загрузки номерного фонда (на примере конкретного гостиничного предприятия)
22. Разработка персонализированных сервисных программ обслуживания в гостинице (на примере конкретного гостиничного предприятия)
23. Разработка предложений по контролю качества услуг и технологических процессов гостиничного предприятия в соответствии с требованиями системы классификации (на примере конкретного гостиничного предприятия)
24. Разработка предложений по формированию инновационных подходов в деятельности гостиниц (на примере конкретного гостиничного предприятия)
25. Разработка программы развития мотеля (на примере конкретного гостиничного предприятия)
26. Разработка программы развития фермерского гостевого дома.
27. Разработка программы формирования положительного имиджа загородного отеля (на примере конкретного гостиничного предприятия)
28. Разработка проекта внедрения модели "Customer Lifetime Value" как средства формирования потребительской лояльности (на примере конкретного гостиничного предприятия)
29. Разработка проекта загородного отеля в стиле русской усадьбы
30. Разработка проекта капсульного отеля.
31. Разработка проекта продвижения услуг хостелов в развитии молодежного туризма в РФ
32. Разработка рекомендаций по внедрению программы «Кашрута» в гостинице (на примере конкретного гостиничного предприятия)
33. Разработка рекомендаций по внедрению программы «Халяль Френдли» в гостинице (на примере конкретного гостиничного предприятия)
34. Разработка рекомендаций по внедрению цифровых технологий в организацию обслуживания отеля (на примере конкретного гостиничного предприятия)
35. Разработка рекомендаций по диверсификации гостиничных услуг с целью повышения эффективности предприятия (на примере конкретного гостиничного предприятия)
36. Разработка рекомендаций по организации детского отдыха в гостинице (на примере конкретного гостиничного предприятия)
37. Разработка рекомендаций по организации отдыха в гостинице для людей пожилого возраста (на примере конкретного гостиничного предприятия)
38. Разработка рекомендаций по организации работы с корпоративными клиентами гостиницы (на примере конкретного гостиничного предприятия)
39. Разработка рекомендаций по подготовке к процедуре подтверждения соответствия системе классификации гостиниц в части выполнения основных требований по инфраструктуре (на примере конкретного гостиничного предприятия)
40. Разработка рекомендаций по подготовке средства размещения к сертификации по программе «Green Key» (на примере конкретного гостиничного предприятия)
41. Разработка рекомендаций по работе с VIP-клиентами и продвижение услуг класса люкс (на примере конкретного гостиничного предприятия)
42. Разработка рекомендаций по совершенствованию MICE-услуг гостиничного комплекса (на примере конкретного гостиничного предприятия)
43. Разработка рекомендаций по совершенствованию административно- хозяйственной службы гостиницы (Housekeeping) (на примере конкретного гостиничного предприятия)
44. Разработка рекомендаций по совершенствованию деятельности инженерно- технической службы гостиничного предприятия (на примере конкретного гостиничного предприятия)
45. Разработка рекомендаций по совершенствованию деятельности службы приема и размещения гостиницы (на примере конкретного гостиничного предприятия)

46. Разработка рекомендаций по совершенствованию контента web-сайта гостиничного предприятия (на примере конкретного гостиничного предприятия)
47. Разработка рекомендаций по совершенствованию обслуживания банкетов и приемов в гостинице (на примере конкретного гостиничного предприятия)
48. Разработка рекомендаций по совершенствованию оздоровительных программ гостиничного комплекса (на примере конкретного гостиничного предприятия)
49. Разработка рекомендаций по совершенствованию организации работы банкетной службы в гостиницах
50. Разработка рекомендаций по совершенствованию программ продвижения российских гостиничных сетей на зарубежном рынке (на примере конкретной сети)
51. Разработка рекомендаций по совершенствованию службы бронирования гостиничного предприятия (на примере конкретного гостиничного предприятия)
52. Разработка рекомендаций по совершенствованию услуг бизнес-центра гостиничного предприятия (на примере конкретного гостиничного предприятия)
53. Разработка рекомендаций по совершенствованию услуг СПА- комплекса гостиницы (на примере конкретного гостиничного предприятия)
54. Разработка рекомендаций по управлению гостиничным брендом (на примере конкретного гостиничного предприятия)
55. Разработка рекомендаций по управлению продажами отеля в кризисных условиях
56. Разработка рекомендаций по формированию HR-менеджмента гостиничного предприятия (на примере конкретного гостиничного предприятия)
57. Разработка рекомендаций по формированию и развитию инновационных бизнес- процессов в гостинице (на примере конкретного гостиничного предприятия)
58. Разработка стандартов обслуживания гостей: проблемы и пути их решения.
59. Ребрендинг как средство улучшения финансовых показателей гостиницы (на примере конкретного гостиничного предприятия)
60. Управление потребительской лояльностью в сфере гостиничных услуг (на примере конкретного гостиничного предприятия)
61. Разработка мероприятий по повышению качества обслуживания гостей на основе применения цифровых технологий
62. Разработка предложений по продвижению средств размещения с помощью современных рекламных технологий (на примере конкретного предприятия)
63. Анализ мобильных приложений в гостиничном бизнесе и их влияние на конкурентоспособность средств размещения
64. Разработка предложений по совершенствованию туристско- гостиничной инфраструктуры региона (на примере).
65. Разработка и проектирование инновационного гостиничного продукта (на примере конкретной гостиницы).
66. Разработка мероприятий по совершенствованию деятельности малых отелей (на примере малой гостиницы).
67. Разработка рекомендаций по организации конференц-услуг в гостиничном комплексе (на примере конкретного предприятия)
68. Разработка проекта мероприятий по продвижению гостиничного предприятия с использованием инструментов цифрового маркетинга (на примере конкретного предприятия)
69. Разработка мероприятий по повышению доходности загородного отеля (на конкретном примере)
70. Разработка рекомендаций по использованию умного голосового ассистента в отеле (на примере конкретного гостиничного предприятия)
71. Обучение как способ мотивации персонала гостиничного предприятия (на примере конкретного гостиничного предприятия)

72. Инструменты стимулирования персонала контактных служб гостиничного предприятия в увеличении среднего чека гостя (на примере конкретного гостиничного предприятия)
73. Использование технологии интеллектуального распознавания в гостиничной деятельности (на примере конкретного гостиничного предприятия)
74. Персонификации и индивидуализации обслуживания в гостиничной деятельности (на примере конкретного гостиничного предприятия)
75. Разработка мероприятий по адаптации гостиничного предприятия к формату «Bleisure» (на примере конкретного гостиничного предприятия)
76. Использование принципов устойчивого развития в функционировании гостиничного предприятия (на примере конкретного гостиничного предприятия)
77. Разработка мероприятий по привлечению гостей из стран СНГ (на примере конкретного гостиничного предприятия)
78. Разработка мероприятий по увеличению дохода гостиничного предприятия от услуг питания (на примере конкретного гостиничного предприятия)
79. Разработка концепций гостиничных продуктов, используя потребноститеорию поколений (на примере организации)
80. Спа-отели как драйвер развития санаторно-курортной деятельности
81. Российские автоматизированные системы управления в индустрии гостеприимства (на примере организации)
82. Разработка предложений по предоставлению досуговых услуг в хостеле (на примере организации)
83. Разработка предложений по повышению эффективности использования пространства номерного фонда гостиничного предприятия (на примере организации)
84. Исследование возможностей развития в России гостиничных сетей из стран Азии и Персидского залива
85. Особенности предоставления гостиничных услуг на круизных судах
86. Особенности управления спросом туристов на услуги апарт-отелей (на примере конкретного гостиничного предприятия)
87. Разработка проекта организации гибридного пространства гостиничного предприятия (на примере конкретного гостиничного предприятия)
88. Знакомство с местной культурой региона посредством инфраструктурных возможностей и услуг гостиничного предприятия
89. Развитие бесконтактных услуг в гостиничном бизнесе как социально значимый тренд
90. Разработка проекта Положения о классификации речных круизных судов на основе оценки качества предоставляемых гостиничных услуг

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Оценивание ВКР осуществляется в соответствии с критериями оценки достижения обучающимся запланированных результатов обучения. Сформированность компетенций выпускника определяется по уровню и качеству выполнения им отдельных этапов и структурных элементов ВКР согласно выданному заданию. Индикаторы и критерии оценки сформированности компетенций обучающихся по результатам выполнения ВКР устанавливаются фондом оценочных средств осваиваемых ими ОП (Приложение 1).

При выставлении оценки за защиту ВКР члены ГЭК руководствуются следующим критериями – таблицы 2-5.

Критерии качества ВКР и их оценка

Оценка	Критерии оценки показателя компетенции
Отлично	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания ВКР заданию; - имеется обоснованность и доказательность выводов и предложений; - имеется научное и практическое значение выполненной работы; - оформлена правильно, отсутствуют стилистические и грамматические ошибки; - показано полное владение материалом, использование нормативно-правовых актов, трудов зарубежных и российских ученых, практических данных, научной и справочной литературы, в т.ч. иностранной.
Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> - в основном соответствие содержания ВКР; - в основном имеется обоснованность и доказательность выводов и предложений; - в основном имеется научное и практическое значение выполненной работы - оформлена правильно, имеются некоторые существенные стилистические и грамматические ошибки; - в основном показано полное владение материалом, использование нормативно-правовых актов, трудов зарубежных и российских ученых, практических данных, научной и справочной литературы, в т.ч. иностранной.
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - неполное соответствие содержания ВКР заданию; - частично имеется обоснованность и доказательность выводов и предложений; - частично имеется научное и практическое значение выполненной работы; - оформлена в основном правильно, имеются существенные стилистические и грамматические ошибки, допущены исправления по тексту; - частично показано полное владение материалом, использование нормативно-правовых актов, трудов зарубежных и российских ученых, практических данных, научной и справочной литературы, в т.ч. иностранной.
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - не соответствие содержания ВКР заданию; - отсутствует обоснованность и доказательность выводов и предложений; - отсутствует научное и практическое значение выполненной работы; - оформлена небрежно, имеются грубые стилистические и грамматические ошибки; - не показано владение материалом, использование нормативно-правовых актов, трудов зарубежных и российских ученых, практических данных, научной и справочной литературы, в т.ч. иностранной.

Критерии качества доклада при защите ВКР и их оценка

Оценка	Критерии оценки показателя компетенции
--------	--

Отлично	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания доклада содержанию квалификационной работы; - имеется выделение научной и практической ценности выполненной работы; - имеется доказательность выполнения целевой установки на квалификационную работу; - свободное и четкое качество изложения текста доклада.
Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> - в основном соответствие содержания доклада содержанию квалификационной работы; - в основном имеется выделение научной и практической ценности выполненной работы; - в основном имеется доказательность выполнения целевой установки на квалификационную работу; - в основном свободное и четкое качество изложения текста доклада.
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - частичное соответствие содержания доклада содержанию квалификационной работы; - частично имеется выделение научной и практической ценности выполненной работы; - частично имеется доказательность выполнения целевой установки на квалификационную работу; - доклад в основном привязан к тексту, изложение не совсем четкое и логичное.
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - не соответствие содержания доклада содержанию квалификационной работы; - нет Выделенной научной и практической ценности выполненной работы; - нет доказательности выполнения целевой установки на квалификационную работу; - низкое качество изложения доклада.

Таблица 4

Критерии ответов на вопросы и их оценка

Оценка	Критерии оценки показателя
Отлично	Ответ полный, правильный, уверенный и четкий
Хорошо	Ответ в основном полный, правильный, и уверенный, однако допущены незначительные погрешности, исправленные после дополнительных вопросов
Удовлетворительно	Ответ неполный, неуверенный, нечеткий, отдельные положения неправильные, однако путем наводящих вопросов в основном достигается необходимая полнота ответа
Неудовлетворительно	Ответ сумбурный, неправильный, содержит существенные, принципиальные ошибки, студент не понимает сущности излагаемого вопроса или не дает ответа на него

Таблица 5

Критерии итоговой оценки защиты ВКР

Итоговая оценка	Итоговые критерии оценки ВКР
Отлично	Не менее чем по двум критериям ответ оценен на «отлично», а по третьему – не ниже чем «хорошо»
Хорошо	Не менее чем по двум критериям ответ оценен на «хорошо», а по третьему – не ниже чем «удовлетворительно»

Удовлетворительно	Не менее чем по трем критериям ответ оценен на «удовлетворительно»
Неудовлетворительно	Не менее чем по двум критериям ответ оценен на «неудовлетворительно»

Оценочные средства, используемые для определения сформированности компетенций обучающихся по результатам защиты ВКР представлены в Приложении 1.

Результаты защиты после утверждения протокола ГЭК объявляет председатель ГЭК на открытом заседании в тот же день после окончания защиты всех работ.

Выпускникам, получившим по результатам ГИА оценку «отлично» при наличии в приложении к диплому не менее 75% оценок «отлично» и не имеющих в зачетной книжке оценок «удовлетворительно», выдается диплом с отличием.

Приложение 1

Оценочные средства результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства»

Код контролируемой компетенции (или ее части) и ее формулировки	Дисциплины и виды учебной работы, формирующие компетенцию	Наименование оценочного средства		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
		работы.		
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Информационные системы в гостиничном деле Производственная практика: сервисная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам	Введение и 1 глава ВКР: Результаты хронологического историко-теоретического анализа разработанности темы выпускной квалификационной работы: основная часть
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Организация и управление деятельностью гостиничного предприятия Производственная практика: сервисная практика Производственная практика: организационно - управленческая практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, задания, задания для самостоятельной работы.	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, курсовая работа	Определение значения экономических показателей в части обоснования экономической эффективности разработанных мероприятий и проектов. Подготовка, написание, оформление и защита ВКР.

<p>ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Качество процессов оказания услуг в гостиничном деле Производственная практика: сервисная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.</p>	<p>Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам</p>	<p>2 глава ВКР: проведение социологических исследований, маркетингового анализа рынка, в части выявления целевой аудитории. Логическое построение речи, аргументации и ведения дискуссии по вопросам психологических аспектов развития рынка гостиничных услуг. Учет психологических аспектов при представлении информации Представление презентации и доклад ВКР.</p>
<p>ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Исследование рынка и потребительской аудитории гостиничных услуг Производственная практика: организационно - управленческая практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.</p>	<p>Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам</p>	<p>1 и 3 главы ВКР: критический анализ, существующий теорий по теме исследования, написание проектной части ВКР (разработка рекомендаций и мероприятий по решению изучаемой проблемы 1 и 3 главы ВКР: правильное оформление результатов исследования</p>
<p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>Основы предпринимательства в сфере гостиничного дела Производственная практика: организационно - управленческая практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.</p>	<p>Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам</p>	<p>Результаты выполнения разделов выпускной квалификационной работы: аналитическая, проектная, расчетно-технологическая и экономическая части.</p>
<p>ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы</p>	<p>Государственное и международное регулирование в сфере туризма и гостеприимства Производственная практика:</p>	<p>Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания,</p>	<p>Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам</p>	<p>Результаты выполнения разделов выпускной квалификационной работы: аналитическая, проектная, расчетно-технологическая и</p>

международного права при осуществлении профессиональной деятельности	сервисная практика Производственная практика: организационно - управленческая практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	контрольные задания, задания для самостоятельной работы.		экономическая части.
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Обеспечение безопасного обслуживания в гостиничном деле Производственная практика: сервисная практика Производственная практика: организационно - управленческая практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам	Результаты выполнения разделов выпускной квалификационной работы: аналитическая, проектная, расчетно-технологическая и экономическая части.
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Информационные системы в гостиничном деле Производственная практика: сервисная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам	Результаты выполнения разделов выпускной квалификационной работы: аналитическая, проектная, расчетно-технологическая и экономическая части.
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	Архитектурно-планировочные решения в гостиничном деле Организация службы эксплуатации номерного фонда Управление персоналом в гостиничном деле Дизайн интерьеров гостиничного предприятия Корпоративная культура в гостиничном деле Производственная практика: преддипломная практика	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам	Результаты выполнения разделов выпускной квалификационной работы: аналитическая, проектная, расчетно-технологическая и экономическая части.

	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	Анализ и планирование хозяйственной деятельности гостиничного предприятия Предпринимательские риски в гостиничном деле Актуальные проблемы гостиничного дела Производственная практика: преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам	Результаты выполнения разделов выпускной квалификационной работы: аналитическая, проектная, расчетно-технологическая и экономическая части.
ПК-3 Способен к применению современных методов и технологий формирования и продвижения гостиничного продукта	Организация продаж гостиничных услуг Технологии гостиничной деятельности Методы продвижения гостиничных услуг Стандартизация и сертификация гостиничных услуг Проектирование гостиничной деятельности Создание и продвижение бренда гостиничного предприятия Производственная практика: преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам	Результаты выполнения разделов выпускной квалификационной работы: аналитическая, проектная, расчетно-технологическая и экономическая части.
ПК-4 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	Экономика гостиничного хозяйства Управление доходами гостиничного предприятия Производственная практика: преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам	Результаты выполнения разделов выпускной квалификационной работы: аналитическая, проектная, расчетно-технологическая и экономическая части.

		самостоятельной работы.		
ПК-5 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	Иностранный язык в гостиничном деле Теории межкультурных коммуникаций Индустрия мирового гостиничного хозяйства Речевая коммуникация Производственная практика: преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам	Результаты выполнения разделов выпускной квалификационной работы: аналитическая, проектная, расчетно-технологическая и экономическая части.
ПК-6 Способен к реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела	Инновации в гостиничном деле Организация культурно-досуговой деятельности гостиничного комплекса Специализированные средства размещения Организация SPA-услуг Производственная практика: преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам	Результаты выполнения разделов выпускной квалификационной работы: аналитическая, проектная, расчетно-технологическая и экономическая части.
ПК-7 Способен организовать деятельность гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения	Организация службы приема и размещения гостиницы Организация вспомогательных служб гостиничного комплекса Введение в профессию Организация службы питания в гостиничных комплексах Организация событийных и деловых мероприятий в гостиничном комплексе Организация коммерческой службы гостиницы	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы.	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам	Результаты выполнения разделов выпускной квалификационной работы: аналитическая, проектная, расчетно-технологическая и экономическая части.

	Оборудование гостиничных комплексов Управление инженерно-техническими коммуникациями гостиницы Производственная практика: преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			
--	---	--	--	--