

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный университет»

| | |
|---|---|
| СОГЛАСОВАНО представитель работодателей Генеральный директор АО «Гостиница Барнаул» С.Д. Воронов _____ «19» _____ июня 2020 г. | УТВЕРЖДЕНО решением ученого совета Университета протокол № 6 от «30» _____ июня 2020 г. |
|---|---|



ПРОГРАММА

Государственной итоговой аттестации выпускников
по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Ресторанно-гостиничная деятельность

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения
очная, заочная

2020г.

Составители:

канд.геогр. наук, доцент Редькин А.Г.

старший преподаватель Игнатенко М.Н.



Программа ГИА составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО утвержденным приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. N 515 с учетом рекомендаций ПООП по ОПОП

Обсуждена на заседании кафедры рекреационной географии, туризма и регионального маркетинга "28" апреля 2020г., протокол № 7

Заведующий кафедрой  Редькин А.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 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

включает:

- а) государственный экзамен;
- б) защиту выпускной квалификационной работы

1.3. Область профессиональной деятельности выпускников

- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
- ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.
- обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания

1.4. Типы задач профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки / специальности)

- а) организационно-управленческий
- б) сервисный

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. Анализирует поставленную задачу, выделяет ее основные составляющие. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения данной задачи. УК-1.2. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. УК-1.3. Логично и аргументированно формирует собственные суждения и оценки. УК-1.4. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.п. в рассуждениях других участников деятельности. УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи. |
| 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. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. УК-2.2. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. УК-2.3. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих нормативных и правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. УК-2.4. Качественно решает конкретные задачи проекта в установленные |

| | | |
|------------------------------|---|---|
| | | сроки. УК-2.5. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта. |
| Командная работа и лидерство | УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в проектной команде. УК-3.2. Понимает особенности поведения групп людей, с которыми взаимодействует, учитывает их в своей деятельности. УК-3.3. Предвидит результаты и последствия личных действий. Планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды. Участвует в обмене информацией, знаниями, опытом. |
| Коммуникация | УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. УК-4.2. Использует коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач |

| | | |
|------------------------------|--|---|
| | | <p>на государственном и иностранном (-ых) языках. УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации: внимательно слушать и пытаться понять суть идей другого участника диалога, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважать высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критиковать других аргументированно и конструктивно, не задевая их чувств. УК-4.5. Демонстрирует умение осуществлять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) языка (-ов) на государственный и обратно.</p> |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | <p>УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных и этнических групп. УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>УК-5.3.</p> <p>Умеет конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> |
| <p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</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.</p> <p>Применяет знание о своих возможностях и их пределах (личностных, ситуативных, временных и др.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>6.2.</p> <p>Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.3.</p> <p>Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.4.</p> |

| | | |
|---------------------------------------|---|---|
| | | <p>Критически оценивает Эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p> |
| | <p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> | <p>УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.</p> <p>УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации профессиональной</p> |
| <p>Безопасность жизнедеятельности</p> | <p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> | <p>УК-8.1. Обеспечивает безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушением техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>УК-8.2. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения на рабочем месте, в тм числе с помощью средств защиты.</p> <p>УК-8.3. Принимает участие</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | В спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций. |
|--|--|---|

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. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| Управление | ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| Качество | ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) |
| Маркетинг | ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | 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 онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет. |
| Экономика | ОПК-5. Способен принимать экономически | ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. |

| | | |
|---------------------------|---|---|
| | обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения. |
| Право | ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности | ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно- правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями |
| 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. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. |

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

| Типы задач профессиональной деятельности (указывается выбранная область) | 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) организации сферы гостеприимства и общественного питания | ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование |

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| | | <p>потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных и трудовых ресурсах.</p> <p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> |
| организационно-управленческий | <p>ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> |
| сервисный | <p>ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов, и технологических</p> | <p>ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и</p> |

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| | <p>инноваций в избранной профессиональной сфере.</p> | <p>общественного питания на основе современных технологий и документов ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p> <p>ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.</p> |
| <p>организационно-управленческий</p> | <p>ПК-4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p> | <p>ПК-4.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.</p> <p>ПК-4.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.</p> <p>ПК-4.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне</p> |

| | | |
|-----------|---|---|
| | | департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности. |
| сервисный | ПК-5 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности. отраслевым стандартам сервиса | <p>ПК-5.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p> |
| сервисный | ПК-6. Способен применять методы научных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности. | <p>ПК-6.1. Использует научные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.</p> <p>ПК-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности</p> |

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 | <p>УК-1.1. Анализирует поставленную задачу, выделяет ее основные составляющие. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения данной задачи.</p> <p>УК-1.2. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.</p> <p>УК-1.3. Логично и аргументированно формирует собственные суждения и оценки.</p> <p>УК-1.4. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.п. в рассуждениях других участников деятельности.</p> <p>УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.</p> |
| 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 | <p>УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.</p> <p>УК-2.2. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.</p> <p>УК-2.3. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из</p> |

| | | |
|------------------------------|---|---|
| | | <p>действующих нормативных и правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. УК-2.4.</p> <p>Качественно решает конкретные задачи проекта в установленные сроки. УК-2.5.</p> <p>Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.</p> |
| Командная работа и лидерство | УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | <p>УК-3.1.</p> <p>Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в проектной команде. УК-3.2.</p> <p>Понимает особенности поведения групп людей, с которыми взаимодействует, учитывает их в своей деятельности. УК-3.3.</p> <p>Предвидит результаты и последствия личных действий. Планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. УК-3.4.</p> <p>Эффективно взаимодействует с другими членами команды. Участвует в обмене информацией, знаниями, опытом.</p> |
| Коммуникация | УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | <p>УК-4.1.</p> <p>Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> |

| | | |
|---------------|-----------------------------|---|
| | | <p>УК-4.2. Использует коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации: внимательно слушать и пытаться понять суть идей другого участника диалога, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважать высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критиковать других аргументированно и конструктивно, не задевая их чувств.</p> <p>УК-4.5. Демонстрирует умение осуществлять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) языка (-ов) на государственный и обратно.</p> |
| Межкультурное | УК-5. Способен воспринимать | УК-5.1. |

| | | |
|---|---|---|
| взаимодействие | межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | <p>Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных и этнических групп.</p> <p>УК-5.2.</p> <p>Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>УК-5.3.</p> <p>Умеет конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</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.</p> <p>Применяет знание о своих возможностях и их пределах (личностных, ситуативных, временных и др.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>6.2.</p> <p>Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных</p> |

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| | | <p>возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3.</p> <p>Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4.</p> <p>Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5.</p> <p>Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p> |
| | УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | <p>УК-7.1</p> <p>Поддерживает должный уровень физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.</p> <p>УК-7.2.</p> <p>Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации профессиональной</p> |
| Безопасность жизнедеятельно | УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в | <p>УК-8.1.</p> <p>Обеспечивает безопасные и</p> |

| | | |
|-----|---|--|
| сти | том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушением техники безопасности на рабочем месте. УК-8.2. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения на рабочем месте, в тм числе с помощью средств защиты. УК-8.3. Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций. |
|-----|---|--|

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 | Ответ обучающегося на вопросы членов Государственной экзамену, выпускная квалификационная работа, доклад на защите ВКР, Антиплагиат |
| Управление | ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Ответ обучающегося на вопросы членов Государственной экзамену, выпускная квалификационная работа, доклад на защите ВКР, Антиплагиат |
| Качество | ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | Ответ обучающегося на вопросы членов Государственной экзамену, выпускная квалификационная работа, доклад на защите ВКР, Антиплагиат |
| Маркетинг | ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг | Ответ обучающегося на вопросы членов Государственной экзамену, выпускная квалификационная |

| | | |
|---------------------------|---|---|
| | организаций сферы гостеприимства и общественного питания | работа, доклад на защите ВКР, Антиплагиат |
| Экономика | ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | Ответ обучающегося на вопросы членов Государственной экзамену, выпускная квалификационная работа, доклад на защите ВКР, Антиплагиат |
| Право | ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | Ответ обучающегося на вопросы членов Государственной экзамену, выпускная квалификационная работа, доклад на защите ВКР, Антиплагиат |
| 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 | Ответ обучающегося на вопросы членов Государственной экзамену, выпускная квалификационная работа, доклад на защите ВКР, Антиплагиат |

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) организации сферы гостеприимства и общественного питания | ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных и трудовых ресурсах. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| организационно-управленческий | ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов | ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, |

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| | (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| организационно-управленческий | ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов, и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере. | ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий и документов ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. |
| организационно-управленческий | ПК-4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | ПК-4.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности. ПК-4.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной |

| | | |
|-----------|--|---|
| | | <p>сферы.</p> <p>ПК-4.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.</p> |
| проектный | <p>ПК-5 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности. отраслевым стандартам сервиса</p> | <p>ПК-5.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p> |
| проектный | <p>ПК-6. Способен применять методы научных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.</p> | <p>ПК-6.1. Использует научные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.</p> <p>ПК-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности</p> |

2.3. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования с учетом профессионального стандарта (при наличии):

| Виды профессиональной деятельности | Профессиональные задачи | Код и наименование профессиональной компетенции |
|------------------------------------|---|--|
| Организационно-управленческий | Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| | Применение технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов, и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере | ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов, и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере. |
| | Формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | ПК-4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса |
| Сервисный | Проектирование объектов профессиональной деятельности отраслевым стандартам сервиса | ПК-5 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности отраслевым стандартам сервиса |
| | Применение методов научных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности. | ПК-6. Способен применять методы научных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности. |

3. Требования к организации и проведению государственного экзамена

3.1. Общее описание модели проведения государственного экзамена

Государственный экзамен проводится 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.

3.2. Организация и проведение государственного экзамена осуществляется в соответствии с Программой государственного экзамена:

При проведении государственного экзамена в устной форме обучающиеся получают экзаменационный билет, содержащие два теоретических вопроса и билет с практико-ориентированной задачей, составленные в соответствии с утвержденной программой ГИА.

При подготовке к ответу в устной форме студенты делают необходимые записи по каждому вопросу на выданных секретарем ГЭК листах бумаги с печатью Института географии. На подготовку к ответу первому студенту предоставляется до 1 академического часа, остальные студенты отвечают в порядке очередности, причем на подготовку каждому очередному обучающемуся также выделяется не менее 1 академического часа.

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».

После завершения устного ответа члены государственной экзаменационной комиссии, с разрешения председателя, могут задавать студенту дополнительные вопросы, не выходящие за пределы программы государственного экзамена. На ответ студента по билету и вопросы членов комиссии отводится не более 30 минут. После завершения ответа обучающегося на все вопросы, председатель ГЭК и члены ГЭК делают отметки в оценочном листе. По окончании государственного экзамена секретарь ГЭК собирает оценочные листы у председателя ГЭК, всех членов ГЭК и формирует листы экспертной оценки сформированности компетенций на каждого выпускника.

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

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. Также предоставляется реферат на иностранном языке, изучаемом обучающимся.

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 студент. 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 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

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 руководителя Института географии 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.

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

Подготовленная к защите ВКР представляется выпускником руководителю, не позднее, чем за 20 дней до защиты.

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 в организацию 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, справка о внедрении результатов ВКР, печатные статьи, макеты и т.п.).

Рецензирование выпускных квалификационных работ по программам бакалавриата является необязательным.

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.

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 студента (до 15 минут), чтение отзыва и

рецензии (при наличии), вопросы председателя, членов комиссии, ответы обучающегося на вопросы председателя, членов комиссии.

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

В докладе должны найти отражение;

- цель и задачи исследования;
- актуальность и практическая ценность;
- основная идея работы и наиболее важные выводы с кратким обоснованием.

По окончании доклада выпускнику задают вопросы председатель, члены комиссии, присутствующие.

После ответов обучающегося на вопросы руководитель ВКР зачитывает отзыв, в котором излагаются особенности данной работы, отношение обучающегося к своим обязанностям в процессе написания ВКР, а также оглашается рецензия (при наличии).

При отсутствии руководителя ВКР отзыв и рецензию (при наличии) зачитываются секретарем ГЭК. Затем предоставляется заключительное слово выпускнику.

Итоговая оценка формируется в соответствии с критериями оценивания ответа выпускника на защите ВКР и рецензией (при наличии) и оглашается после завершения работы комиссии ГЭК в день проведения защиты.

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

Критерии оценки

| | |
|---------------------|---|
| Отлично | Студент самостоятельно подготовил выпускную квалификационную работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Студент 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 | Студент самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Студент, 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 неприципиальные неточности при изложении ответа на вопросы. |
| Удовлетворительно | Студент самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, заключение не отражает свое мнение. Студент, 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 | Студент не выполнил работу, выполнил не по теме, не выдержал все структурные элементы. Студент, 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 кафедры по согласованию с руководителем Института географии в соответствии с графиком учебного процесса.

Дисциплина 1. Сервисная деятельность.

1. Формы коммуникаций в сервисной деятельности.
2. Сущность и содержание понятия услуги, отличие услуги от товара.
3. Современные способы обслуживания населения.
4. Исторические предпосылки становления и развития сервисной деятельности в России.
5. Проблемы качества и безопасности услуг в практике современного сервиса.
6. Влияние социально-экономических факторов на потребительское поведение населения.
7. Инновационные проекты в гостиничном сервисе.
8. Понятие «контактной зоне в сервисе», требования к работникам «контактной зоны».
9. Жалобы и конфликты при обслуживании клиентов, исходы конфликтов способы разрешения конфликтов.
10. Анализ сервиса в бюджетных средствах размещения для молодежи

Дисциплина 2. Технологии гостиничной деятельности.

1. Технология организации деятельности службы бронирования в гостинице.
2. Технология организации деятельности службы приема и размещения в гостинице.
3. Правила приема и регистрации граждан Российской Федерации и иностранных граждан в гостинице.
4. Технология организации службы безопасности гостиницы
5. Порядок организации работы по предоставлению основных и дополнительных гостиничных услуг
6. Технология организации административной службы в гостинице.
7. Особенности и технология предоставления услуг питания в гостинице.

8. Технология организации деятельности хозяйственной службы гостиницы
9. Технология работы инженерно – технической службы в гостинице
10. Технология предоставления анимационных услуг в гостиничном предприятии

Дисциплина 3. Организация гостиничного дела.

1. Основные понятия гостиничного дела. Гостиница, отель, номерной фонд, основные и вспомогательные гостиничные службы
2. Международная классификация гостиничных предприятий. Основные параметры классификации
3. Классификация гостиничных предприятий по уровню комфорта как основной показатель предоставляемых гостиничных услуг
4. Классификация гостиничных предприятий по функциональному назначению, по месту расположения, по вместимости. Дополнительные параметры классификации гостиничных предприятий
5. Организация управлением гостиничным предприятием. Основные структурные подразделения гостиничного предприятия
6. Характеристика основных и дополнительных гостиничных услуг. Гостиничные службы, обеспечивающие предоставление данных услуг.
7. Организация деятельности особых средств размещения на современном гостиничном рынке: хостелы, кемпинги.
8. Организация деятельности особых средств размещения на современном гостиничном рынке: таймшер, размещение на круизных судах
9. Организация поэтапного обслуживания гостей в современном гостиничном предприятии
10. Понятие номерного фонда гостиничного предприятия. Классификация гостиничных номеров.

Дисциплина 4. Стандартизация, сертификация и лицензирование в туристской индустрии.

1. Стандартизация, сертификация и лицензирование в гостиничном сервисе: сущность, цели, задачи.
2. Стандартизация как фактор регулирования и повышения качества услуг гостиничных предприятий. Нормативные документы в области стандартизации, используемые в гостиничном хозяйстве.
3. Характеристика и назначение национальных стандартов РФ в сфере предоставления гостиничных услуг.
4. Сущность обязательной и добровольной сертификации гостиничных услуг в РФ. Основные этапы проведения сертификации гостиничных услуг в РФ.
5. Характеристика схем сертификации гостиничных услуг (в соответствии с ГОСТ Р 57519-2017 «Оценка соответствия. Правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг в сфере туризма»).
6. Правила проведения процедуры классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ в соответствии с Приказом МинКультуры № 1215 от 11.07.2014 г.
7. Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий в соответствии с Приказом МинКультуры № 1215 от 11.07.2014 г.
8. Категории номеров средств размещения в РФ (на основании Приказа МинКультуры № 1215 от 11.07.2014 г.) Балльная оценка номерного фонда гостиничного предприятия.
9. Сущность и характеристика профессиональных стандартов РФ в сфере предоставления гостиничных услуг.
10. Сущность и порядок проведения лицензирования в гостеприимстве.

Дисциплина 5. Проектирование гостиничной деятельности.

1. Нормативно-техническая документация, используемая при проектировании гостиничных комплексов
2. Основные виды гостиничных и рекреационных комплексов
3. Особенности проектирования гостиничных и туристско-рекреационных комплексов в зависимости от их функциональной принадлежности
4. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий
5. Проектирование внутреннего пространства гостиничных предприятий различной функциональной принадлежности
6. Понятие конструктивного модуля при проектировании гостиничных комплексов
7. Проектирование важнейших функциональных помещений гостиничного комплекса
7. Структура жилого номера гостиничного предприятия, виды проектов
8. Проектирование группы жилых помещений гостиничного предприятия
9. Проектирование внешнего функционального пространства гостиничного предприятия
10. Учет требований противопожарной безопасности при проектировании гостиничной деятельности

Дисциплина 6. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме.

1. Функции и принципы менеджмента на предприятии индустрии гостиничного сервиса.
2. Понятие и виды организационной структуры гостиничного предприятия.
3. Внешние связи и возможности менеджмента в сфере гостиничного сервиса.
4. Модель современного менеджера. Качество и работа менеджера.
5. Мотивация труда на предприятиях гостиничного сервиса.
6. Основные этапы развития менеджмента в СКС и Т
7. Управленческая решетка ГРИД
8. Понятие и характеристика стилей руководства
9. Сущность, структура и классификация конфликтов.
10. Способы выхода из конфликтных ситуаций.

Дисциплина 7. «Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме»

1. Концепции маркетинга
2. СВОТ-анализ деятельности гостиничного предприятия
3. Сущность, содержание, формы и виды маркетинговых исследований
4. Сущность понятия «маркетинг-микс» гостиничного предприятия
5. Служба маркетинга гостиничного предприятия
6. Реклама как средство маркетинговых коммуникаций. Цели и функции рекламы.
7. Рекламная деятельность гостиничного предприятия
8. Жизненный цикл гостиничной услуги..
9. Понятие и структура цены в маркетинге.
10. Стратегии ценообразования.

Дисциплина 8. Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме.

1. Место и роль гостиничного предприятия в экономической системе.
2. Классификация предприятий гостиничного типа. Организационно-правовые

формы.

3. Формы объединений предприятий гостиничного сервиса.

4. Рынок туристских услуг, виды рынков. Спрос и предложение на рынке гостиничных услуг.

5. Характеристика производственных фондов гостиничных предприятий: понятие, структура. Особенности лизинга в туризме.

6. Амортизация как источник воспроизводства основных фондов, ее сущность, назначение и расчет.

7. Оборотные фонды гостиничного предприятия: структура, показатели эффективности использования.

8. Затраты на предприятиях СКСиТ. Доходы и расходы в гостиничном предприятии.

9. Прибыль, способы повышения прибыли на предприятиях гостиничного типа.

10. Понятие ценообразования гостиничного продукта. Себестоимость гостиничного продукта: понятие и состав.

Дисциплина 9. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме.

1. Информационные технологии в гостиничной индустрии. Системы бронирования и резервирования в гостиничной индустрии

2. Характеристики глобальных систем бронирования и резервирования в гостиничной индустрии. Система Fidelio

3. Преимущества систем автоматизации гостиниц

4. Автоматизированная система управления гостиницей «Русский отель» и Hotel-2000

5. Автоматизированная информационная система для гостиниц «Отель-Симпл», программные продукты фирмы «Рек-Софт», система Lodging Touch

6. Особенности информационных технологий в программном обеспечении для комплексной автоматизации гостиниц.

7. Динамика и особенности развития систем автоматизации в России.

8. Особенности внутриофисной автоматизации гостиниц

9. Нормативное требование к гостиницам. Современное оборудование гостиниц информационными технологиями.

10. Использование информационных систем автоматизации в гостинично-ресторанном комплексе Алтайского края.

Дисциплина 10. Профессиональная этика и этикет в социально-культурном сервисе и туризме.

1. Профессиональная этика: сущность, определения, функции

2. Этика партнерских отношений в сфере социально-культурного сервиса и туризма

3. Особенности международного этикета во въездном туризме.

4. Межконфессиональная этика в туризме

6. Этика и этикет в зарубежной культуре

7. Организация деловых встреч и переговоров

8. Этикет организации отдыха и быта

9. Этика и этикет, как инструменты маркетинга места (территории)

10. Общение с клиентом

Дисциплина 11. Правовое регулирование в социально-культурном сервисе и туризме.

1. Общие принципы правового регулирования социально-культурного сервиса.

Стороны правового взаимодействия. Особенности регулирования гостиничного сервиса.

2. Международное правовое регулирование сферы гостиничных услуг. Международная гостиничная ассоциация. Международные гостиничные правила.

3. Законодательные акты РФ, регулирующие сферу гостиничных услуг в РФ. Их характеристика.

4. Государственные стандарты и технические регламенты. Федеральный закон «О техническом регулировании». Особенности их применения в правовом регулировании сферы гостеприимства.

5. Закон РФ «О защите прав потребителей». Его роль в правовом регулировании сферы гостеприимства.

6. Объединения исполнителей услуг в сфере гостиничного сервиса. Российская гостиничная ассоциация. Ее роль в правовом регулировании гостиничного сервиса.

7. Классификация гостиниц в РФ. Порядок применения.

8. Трудовое право РФ. Его роль в правовом регулировании сферы гостеприимства. Штатное расписание и номенклатура должностей гостиницы. Квалификационные требования к персоналу.

9. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ». Заказчик и исполнитель. Договор о предоставлении гостиничных услуг. Виды и форма договора. Правовая характеристика договора

10. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ». Ответственность исполнителя и потребителя за предоставление услуг. Гражданско-правовая и административная ответственность предпринимателей в сфере гостиничного сервиса

11. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ». Порядок предоставления услуг. Состав необходимой информации об услугах. Порядок доведения информации до потребителя.

Дисциплина 12. Технология и организация деятельности предприятия питания.

1. Современные тенденции развития предприятий питания.

2. Работа предприятий общественного питания по франчайзингу.

3. Классификация предприятий питания.

4. Особенности организации работы предприятий питания по системе НАССР.

5. Состав и характеристика торговых помещений предприятий питания.

6. Состав и характеристика производственных помещений предприятий питания.

7. Формы и виды обслуживания на предприятиях общественного питания.

8. Организация услуг питания в гостиницах.

9. Особенности организации обслуживания на различных видах предприятий питания.

10. Лечебное и диетическое питание в санаториях и гостиницах.

Дисциплина 13. Философия

1. Происхождение философии. Структура философского знания.

2. Функции философии в культуре.

3. Основные черты восточной философии.

4. Факторы возникновения и специфика греческой философии.

5. Философские подходы к понятию развития. Развитие и круговорот.

6. Субъект и объект познания.

7. Сущность познания и его виды.

8. Истина в теории познания. Критерии истины.

9. Истоки кризиса современной техногенно-потребительской цивилизации.

10. Перспективы становления духовно-экологической цивилизации.

Дисциплина 14. Туристское страноведение

1. Страноведение в туризме как наука: объект, предмет изучения, связь с другими науками, функции и методы исследования.
2. Имидж (образ) страны: понятие, типы имиджа, факторы формирования во временном аспекте; пути формирования, влияние на развитие туризма.
3. Этнические стереотипы: понятие, примеры, влияние ЭС на развитие туризма
4. Методические основы изучения географического положения страны: понятие «географическое положение» территории; категории географического положения; план изучения и характеристики географического положения, оказывающие влияние на туризм;
5. Особенности изучения природы в туристском страноведении: план характеристики физико-географических условий, особенности изучения природы в туристском страноведении по сравнению с комплексным страноведением, основополагающую роль рельефа в страноведческой характеристике природы; примеры, поясняющие значение разнообразия рельефа страны в туризме.
6. Особенности изучения климата в туристском страноведении: системообразующая роль климата в туристском страноведении, состав климатических показателей в туристском страноведении, план характеристики климата.
7. Особенности изучения вод в туристском страноведении : объем и содержание понятий «воды Мирового океана» и «воды суши», влияние вод на условия развития туризма в стране, роль подземных минеральных вод и грязей в туристском страноведении на конкретных примерах; план изучения.
8. Методика исследования населения в туристском страноведении: основные понятия, показатели представляющие наибольший интерес для туризма, развернутый план характеристики населения.
9. Понятие «качество» населения, его составляющие и влияние на туризм.
10. Роль урбанизации в туристском страноведении.

Дисциплина 15. Туристские формальности и технологии продаж в туристской индустрии.

1. Проблемы шенгенских формальностей. Особенности оформления и получения шенгенской визы.
2. Таможенные формальности. Процедура таможенного декларирования. Таможенный досмотр.
3. Валютный контроль. Порядок ввоза и вывоза иностранной валюты.
4. Санитарные и эпидемиологические формальности. Регионы распространения инфекционных заболеваний.
5. Особенности перемещение через границу культурных ценностей. Порядок ввоза и вывоза фауны и флоры.
6. Особенности технологии продаж. Воронка продаж в турбизнесе.
7. Управление контактом с клиентом. Технология управления контактом. Приемы воздействия на клиента. Исследование потребностей клиента.
8. Влияние продавца на принятие клиентом решения о покупке. Послепродажное обслуживание. Стимулирование клиента на покупку.
9. Лояльность клиентов. Управление лояльностью клиентов. Методы оценки лояльности.
10. Управление возражениями клиента. Диагностика ложных возражений

Дисциплина 16. Реклама и связи с общественностью в социально-культурном сервисе и туризме

1. Реклама как средство маркетинговых коммуникаций.
2. Характеристика системы маркетинговых коммуникаций и её цели.
3. Понятие целевой аудитории и схема процесса коммуникации.
4. Современная реклама и ее задачи в области социально-культурного сервиса и туризма.
5. Фирменный стиль предприятия социально-культурного сервиса и туризма.
6. Реклама как метод управления людьми.
7. Организация рекламной деятельности на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма.
8. Оценка эффективности рекламной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме.
9. Связи с общественностью в коммерческой деятельности.
10. PR-кампании. Оценка эффективности PR-деятельности

Дисциплина 16. Физическая культура и спорт

1. Понятия «физическая культура», «физическое воспитание», «физическое развитие».
2. Понятия «организм», «саморегуляция», «гомеостаз».
3. Функциональное строение сердца, большой и малый круги кровообращения.
4. Три составляющих понятия «здоровье».
5. Основные три принципа («закона») в рациональном питании.
6. Понятия «физическая подготовка», «общая физическая подготовка», «специальная физическая подготовка».
7. Характеристика зоны интенсивности нагрузок, определяющиеся по частоте сердечных сокращений.
8. Объективные и субъективные показатели самоконтроля.
9. Характеристика видов современного спорта (массовый, высших достижений, профессиональный).
10. Виды (формы) производственной гимнастики.

Дисциплина 17. Безопасность жизнедеятельности

1. Человек и среда обитания. Основные опасности.
2. Классификация ЧС и причины их возникновения.
3. Виды ЧС техногенного происхождения и причины возникновения аварий и катастроф.
4. Меры по предотвращению техногенных ЧС и заблаговременная подготовка к ним.
5. Причины возникновения экологических ЧС, их последствия, основные источники загрязнения окружающей среды.
6. Влияние загрязнений на экосистемы, на здоровье населения.
7. Сущность устойчивости работы объекта экономики в ЧС, факторы, влияющие на устойчивость функционирования объектов.
8. Опасные производственные факторы: запыленность и загазованность воздуха, вибрации, акустические колебания.
9. Опасные производственные факторы: электромагнитные поля и излучения; ионизирующие излучения.
10. Опасные производственные факторы: повышенная или пониженная температура воздуха, повышенная влажность и скорость воздуха.

Дисциплина 18. Статистика в социально-культурном сервисе и туризме

1. Общее понятие о статистике и краткие сведения из ее истории.
2. Предмет статистики, его особенности.
3. Метод статистики. Основные задачи статистики как науки.
Виды средних величин .
4. Структурные средние величины: мода и медиана.
5. Понятие о вариации признаков.
6. Сезонные колебания. Индекс сезонности.
7. Индексный метод в статистическом исследовании. Понятие и значение индексного анализа.
8. Классификация индексов.
9. Методика индексного анализа. Система агрегатных индексов. Их взаимосвязь.
10. Выборочное наблюдение: понятие, основные задачи. Ошибки регистрации и ошибки репрезентативности.

5.2. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену

Дисциплина 1. Сервисная деятельность.

Основная литература

1. 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>

2. 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 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=221313>

Дополнительная литература:

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

2. 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 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485037>

Дисциплина 2. Технологии гостиничной деятельности.

1. Е. Е. Филипповский, Л. В. Шмарова Экономика и организация гостиничного хозяйства: учебник. М. : Финансы и статистика, 2007

2. Медлик С. Инграм Х. Гостиничный бизнес: Учебник (ЭБС «Университетская библиотека online») Юнити-Дана, 2015 <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>

Дополнительная литература

1. Вакуленко Р. Я., Кочкурова Е. А. Управление гостиничным предприятием: Учебное пособие (ЭБС «Университетская библиотека online») Логос, 2008

2. 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>

Дисциплина 3. Организация гостиничного дела.

1. Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела. Учебник для прикладного бакалавриата: Гриф УМО ВО М.:Издательство Юрайт, 2018 <https://biblio-online.ru/book/CB0EF1AA-1CE9-4965-AF6F-76A18FC68272>

Дополнительная литература

1.Медлик С. , Инграм Х. Гостиничный бизнес: Учебник (ЭБС «Университетская библиотека online») Юнити-Дана, 2015 <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>

Дисциплина 4. Стандартизация, сертификация и лицензирование в туристской индустрии.

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

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

Дополнительная литература

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

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>

Дисциплина 5. Проектирование гостиничной деятельности.

1. Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела. Учебник для прикладного бакалавриата: Гриф УМО ВО М.:Издательство Юрайт, 2018 <https://biblio-online.ru/book/CB0EF1AA-1CE9-4965-AF6F-76A18FC68272>

Дополнительная литература

1. Е. Е. Филипповский, Л. В. Шмарова Экономика и организация гостиничного хозяйства: учебник М. : Финансы и статистика, 2007

Дисциплина 6. Менеджмент в социально-культурном сервисе.

Основная литература:

1. 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>

Дополнительная литература:

1. 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>

Дисциплина 7. Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме

1. Беляев В.И. Маркетинговые исследования: сбор данных и производство знаний: учебник Барнаул: [Азбука], 2012

2. Голубков Е. П. МАРКЕТИНГ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ: ПРАКТИЧЕСКИЙ КУРС. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры: Гриф УМО ВО М.:Издательство Юрайт, 2019 <https://biblio-online.ru/book/4A466F89-7ABF-4428-8F95-DA7FE11EBA7E>

Дополнительная литература

1. 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>

Дисциплина 8. Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме.

Основная литература:

1. Организация предпринимательской деятельности: Учебник / Д.И. Валигурский. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2012. - 520 с.: 60x84 1/16. (переплет) ISBN 978-5-91131-750-8, 1000 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/327941>

Дополнительная литература:

1. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма (ИГиТ): Учебное пособие / Скобкин С. С. - М.: Магистр, ИНФРА-М Издательский Дом, 2017. - 432 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/858241>

Дисциплина 9. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме.

Основная литература:

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/informacionnyye-tehnologii-v-turistskoy-industrii-400301>

Дополнительная литература:

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/informacionnyye-tehnologii-v-turistskoy-industrii-400301>

Дисциплина 10. Профессиональная этика и этикет в социально-культурном сервисе и туризме.

Смирнов Г. Н. Этика деловых отношений: учебник М.: Проспект, 2009

Ермакова Ж., Тетерятник О., Холодилина Ю. Профессиональная этика и этикет: Учебники и учебные пособия для ВУЗов ОГУ, 2013 http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259114

Дополнительная литература

Загорская Л. М. Профессиональная этика и этикет: Учебники и учебные пособия для ВУЗов НГТУ, 2012 http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228860

Дисциплина 11. Правовое регулирование в социально-культурном сервисе и туризме.

Основная литература:

1. 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>

Дополнительная литература:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части I, II, III. - М.: ИНФРА-М, 2003. - 512 с.: 60x88 1/16. - (Библиотека кодексов; Вып. 21(41)). (о) ISBN 5-16-001633-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/67982>

Дисциплина 12. Технология и организация деятельности предприятия питания.

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>. — Загл. с экрана.

дополнительная литература:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778217669.html>

Дисциплина 13. Туристское страноведение

1. Н.Н. Праздников, А.А. Бондарович, А.В. Кротов Туристское страноведение. Часть 1. Методика турстрановедческих исследований: Предназначено для студентов географического факультета, обучающихся по программе бакалавриата 43.03.01 «Сервис», 43.03.02 «Туризм», 43.03.03 «Гостиничное дело». Барнаул : АлтГУ, 2018г. URI: <http://elibrary.asu.ru/handle/asu/6320>

Дополнительная литература

1. Гладкий Ю. Н., Сухоруков В. Д. Экономическая и социальная география зарубежных стран: учебник М.: Академия, 2009

2. Дмитревский Ю.Д. Страноведение и география международного туризма: Спб., 1997

3. Сапожникова Е. Н. Страноведение: теория и методика туристского изучения стран: учеб. пособие для вузов Академия, 2004

Дисциплина 14. Туристские формальности и технологии продаж в туристской индустрии

Основная литература:

1. Т. В. Виноградова, Н. Д. Загорин, Р. Ю. Тубелис Технология продаж услуг туристской индустрии: учеб. для вузов М.: Академия, 2010

2. 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

3. Веткин, В.А. Технология создания турпродукта: пакетные туры: учебно-методическое пособие / В.А. Веткин, Е.В. Винтайкина : учебно-методическое пособие Москва : Финансы и статистика, 2013 <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=217485>

Дополнительная литература

1. Бгатов А.П., Бойко Т.В., Зубрева М.В. Туристские формальности: учеб. пособие для вузов М.: Академия, 2007

2. Н. С. Морозова, М. А. Морозов Реклама в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. для вузов М.: Академия, 2009

3. Егоренков Л. И. Введение в технологию туризма: учебно-методическое пособие (ЭБС "Лань") М.: Финансы и статистика, 2012

4. Маринин М.М. Туристские формальности и безопасность в туризме: Финансы и статистика, 2004

Дисциплина 15. Реклама и связи с общественностью в социально-культурном сервисе и туризме

1. Покровский, Н.Е. Туризм: от социальной теории к практике управления: учебное пособие ЭБС «Университетская библиотека online», 2009 <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84920>

2. Котлер, Ф. Маркетинг: гостеприимство, туризм : учебник ЭБС «Университетская библиотека online», 2015 <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114713>

3. Шубаева, В. Г. Маркетинг в туристской индустрии : учебник и практикум для академического бакалавриата ЭБС «Юрайт», 2018 www.biblio-online.ru/book/BD5114E9-F2FB-43E2-B338-604566FE7BFE.

Дополнительная литература

1. Восколович, Нина Александрович Маркетинг туристских услуг: учеб. для вузов -е изд., перераб. и доп.. - М. : ЮНИТИ-[ДАНА], 2009

2. Кузнецов, П.А. Современные технологии коммерческой рекламы : практическое пособие ЭБС «Университетская библиотека online», <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=345403>

3. Исмаев, Д.К. Основная деятельность туристской фирмы (на примере российского турбизнеса) : учебно-практическое пособие ЭБС «Университетская библиотека online», 2005 <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=63589>

Дисциплина 16. Статистика в социально-культурном сервисе и туризме

Основная литература:

1. Мухина, И.А. Социально-экономическая статистика : учебное пособие / И.А. Мухина. - 3-е изд., стереотип. - Москва : Издательство «Флинта», 2017. - 116 с. : схем., табл. - ISBN 978-5-9765-1301-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=103812>

Дополнительная литература:

1. Статистика: краткий курс / . - Москва : Издательство «Рипол-Классик», 2015. - 161 с. - (Скорая помощь студенту. Краткий курс). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-409-00639-6 ; То

же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4809055.3>.
Подготовка к защите ВКР

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ:

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.

Для проведения предзащиты создаются проблемно-тематические группы из двух-трех специалистов вуза, по научному профилю которых выполнена ВКР.

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

Для повторного предварительного рассмотрения ВКР, получившей отрицательное заключение членов проблемно-тематической группы, может быть созвано внеочередное заседание кафедры.

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 студента 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 студента по теме выпускной квалификационной работы, на который отводится до 15 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 проделанной 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.

Студент 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 | 0,5 |

| | | |
|----|--|-----------|
| 2. | Цель работы, объект, предмет и задачи | 0,5 |
| 3. | Актуальность исследуемой проблемы | 1,5 |
| 4. | Краткая характеристика степени разработанности проблемы | 1,5 |
| 5. | Краткое изложение содержания ВКР | 6,0 |
| 6. | Основные результаты, полученные в ходе работы | 2,5 |
| 7. | Рекомендации по направлениям решения исследуемой проблемы и практическому использованию результатов исследования | 2,5 |
| | Общее время доклада: | 15 |

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 с 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 прохождения государственной итоговой аттестации не требуются специальные условия.

| | | | |
|---|---|----------------|------------|
| Заведующий кафедрой рекреационной географии Туризма и регионального маркетинга |  | /Редькин А.Г | 28.04.2020 |
| Председатель методической комиссии |  | /Козырева Ю.В. | 28.04.2020 |
| Руководитель ОПОП |  | /Редькин А.Г | 28.04.2020 |
| Согласовано: Руководитель института географии |  | /Дунец А.Н. | 28.04.2020 |
| Представитель работодателей Генеральный директор АО «Гостиница Барнаул» |  | /Воронов С.Д | 29.04.2020 |

