Филиал ФГБОУ ВО РГУТиС в г. Махачкале

Подписано цифровой подписью: Филиал ФГБОУ ВО РГУТиС в г. Махачкале
Дата: 2020.12.28 15:57:46 +03'00'

ФГБОУ ВПО РГУТиС | ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» | СМК РГУТИС _____ Лист 1 из 5

Принято:
Советом филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале

Протокол №15 от «26» июня 2018 г.
(прием на обучение в 2018 году)

Утверждаю:
Директор филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале

_____ Ханбабаева З.М.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата*

по направлению подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2018

Разработчики:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
доцент		***к.э.н., доцент Даитов В.В.***

Программа согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
доцент		***к.э.н., доцент Даитов В.В.***

© РГУТИС

© РГУТИС

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – «Программа») определяет порядок проведения государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата по направлению подготовки: Код и Наименование, направленность (профиль): 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) – Гостиничная деятельность.

1.2. Настоящая Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программ магистратуры», утвержденным Ученым советом РГУТИС (протокол № 1 от 31.08.2017 г.).

2. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, вид ВКР: бакалаврская работа.

2.2. Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.3. Государственная итоговая аттестация проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.

Контактная работа включает в себя: групповые консультации, индивидуальную работу обучающихся с преподавателем по подготовке ВКР, аттестационные испытания государственной итоговой аттестации.

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, включая контактную работу.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР)

3.1. Перечень компетенций, оценка освоения которых проводится в процессе выполнения и защиты ВКР

№ пп		Содержание компетенций		
		знания	умения	навыки
1	ОК-1	основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	способность обосновать, используя основы философских знаний концептуальную основу разработки гостиничного продукта	аргументации и обоснование на основе базовых философских знаний концептуальной основы разработки гостиничного продукта
2	ОК-2	основные этапы и закономерности исторического развития общества	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития	аргументации в контексте разработки продукта профессиональной

© РГУТИС

			общества для формирования гражданской позиции	деятельности на основе базовых исторических знаний
3	ОК-3	экономического обоснования проектирования инновационного гостиничного продукта	использовать основы экономических знаний при разработке гостиничного продукта	экономического обоснования проектирования инновационного гостиничного продукта
4	ОК-4	основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	применять нормативно-правовые документы при проектировании и осуществлении гостиничной деятельности	нормативно-правового обоснования проектирования и реализации гостиничного продукта
5	ОК-5	правила коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия во внутренней и внешней среде гостиничного предприятия	эффективно осуществлять коммуникации в ситуациях профессионального общения	профессиональной коммуникации во внутренней и внешней среде гостиничного предприятия
8	ОК-6	правила работы в коллективе толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
7	ОК-7	возможности и направления профессионального и личностного саморазвития	рационально организовывать свою деятельность, составлять планы своего профессионального развития	организации себя для выполнения поставленной задачи, демонстрирует понимание необходимости профессионального и личностного развития
8	ОК-8	методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	поддерживать физический тонус при осуществлении профессиональной деятельности	здорового и активного образа жизни

© РГУТИС

9	ОК-9	приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	разработать необходимые для обеспечения безопасности гостей в гостинице мероприятия	применения необходимых мер при наступлении ЧС, обеспечения безопасности гостей в гостинице
10	ПК-1	основные принципы и технологии реализации маркетинговых коммуникаций при продвижении гостиничных услуг	применять современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
11	ПК-2	современные и новейшие информационные и коммуникационные технологии, применяемые в гостиничном бизнесе	применять современные и новейшие информационные и коммуникационные технологии при разработке и предоставлении гостиничных услуг	разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий
12	ПК-3	методы определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	определить и проанализировать затраты гостиничного предприятия	подготовки аналитических отчетов по затратам гостиничного предприятия; планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале
13	ПК-4	методы анализа и показатели результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц	анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	подготовки аналитических отчетов: - оценка эффективности деятельности функциональных подразделений гостиничного комплекса; -оценка соответствия качества выполняемых работ разработанным на

© РГУТИС

				предприятии регламентам и стандартам уровню обслуживания потребителя, делать соответствующие выводы
14	ПК-5	содержание технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности	контролировать выполнение технологических процессов, должностных инструкций и стандартов обслуживания в гостиничной деятельности	совершенствования работы персонала на основе модификации технологических процессов, должностных инструкций и стандартов обслуживания; способности организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
15	ОПК-1	методы решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учётом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	решать стандартные задачи гостиничной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учётом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	решения стандартных задач гостиничной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий
16	ОПК-2	современные технологии организации работы	организовывать работу исполнителей	организации, распределения обязанностей и

© РГУТИС

		подчиненных		координации деятельности работы подчинённых для решения задач гостиничной деятельности
17	ОПК-3	нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	формирования гостиничного продукта и оказания гостиничных услуг с учётом актуальной нормативно-правовой и технологической документации регламентирующую гостиничную деятельность
18	ДОПК-1	содержание и технология реализации коммуникационного процесса с потребителем услуг	осуществлять эффективное взаимодействие между функциональными подразделениями гостиничного комплекса; по обслуживанию гостя гостиницы, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий	организации взаимодействия между функциональными подразделениями; коммуникацию по обслуживанию гостя, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий
19	ДОПК-2	основы энергосбережения	учитывать методы энергосбережения при проектировании и реализации гостиничных услуг	организации работы функционального подразделения с учётом методов энергосбережения
20	ДОПК-3	современные тенденции и инновации в гостиничной индустрии	применять инновационные технологии в формировании и предоставлении гостиничного продукта, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	применения инновационных технологий в формировании и предоставлении гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
21	ДОПК-4	владением технологиями продаж	применять современные технологии продаж	продаж в гостиничной сфере с применением

© РГУТИС

				современных технологий

3.2. Перечень тем для выпускной квалификационной работы:

1. Анализ технологических процессов гостиничного предприятия и разработка предложений по контролю качества услуг в соответствии с требованиями системы классификации
2. Анализ результатов деятельности и разработка мероприятий по совершенствованию гостиничного предприятия
3. Анализ форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
4. Выявление проблем в системе контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
5. Анализ форм и методов контроля стандартов обслуживания департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
6. Определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
7. Разработка методов стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности
8. Управление конфликтными ситуациями в службе приема и размещения гостиничного комплекса
9. Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений
10. Технические и технологические инновации в гостиничном бизнесе
11. Совершенствование технологии продаж в гостиничных комплексах (на примере конкретной гостиницы)
12. Ревенью менеджмент в гостиничном бизнесе
13. Оптимизация затратной части в отеле
14. Совершенствование методов контроля и предотвращения хищений в гостиничных комплексах
15. Совершенствование системы автоматизации управления гостиничным комплексом
16. Механизмы увеличения наполняемости объектов гостеприимства в период после проведения спортивно-массовых и культурных мероприятий (на примере конкретной гостиницы)
17. Анализ особенностей гостиничной деятельности в курортной отрасли (на примере курортной гостиницы)
18. Разработка и реализация механизмов продвижения российских гостиниц и иных средств размещения на зарубежном рынке (на примере конкретной гостиницы)
19. Исследование проблемы участия гостиниц в процедуре классификации (на примере конкретной гостиницы)
20. Исследование проблем развития хостелов и иных бюджетных средств размещения в регионах и способы их решения (на примере конкретного средства размещения, сети хостелов)
21. Исследование инновационных технологий в гостиничном секторе и оценка эффективности их использования (на примере конкретной гостиницы)
22. Анализ современных мировых инноваций в индустрии гостеприимства и возможность их применения (на примере конкретной гостиницы)

© РГУТИС

23. Исследование потенциала туристского, делового кластера с позиции создания и организации гостиничного комплекса
24. Анализ и определение потенциала развития гостиниц в малых городах России (на примере конкретного средства размещения)
25. Разработка рекомендаций по совершенствованию гостиничных услуг для лиц с ограниченными возможностями
26. Изучение зарубежного опыта создания и функционирования необычных средств размещения и разработка рекомендаций по его применению в Российской Федерации
27. Изучение опыта создания и развития дополнительных услуг в средствах размещения (на примере отдельных средств размещения, гостиничных цепей, регионов мира и пр.).
28. Особенности создания и функционирования средства размещения в качестве аттрактора туристского комплекса
29. Разработка дополнительных услуг для туристов, посещающих территорию с определёнными целями (на примере отдельной территории и средства размещения)
30. Разработка рекомендаций по подготовке средства размещения к классификации (на примере средства размещения)
31. Анализ и совершенствование взаимодействия средства размещения с ОТА (на примере средства размещения)
32. Разработка мероприятий по подготовки средства размещения к сертификации по нормам «халяль»
33. Разработка мероприятий по подготовки средства размещения к сертификации по нормам «кашрута»
34. Разработка мероприятий по подготовки средства размещения к получению сертификата «Green Key»
35. Оценка эффективности программы China Friendly для гостиниц, включённых в неё
36. Маркетинг организации – средства размещения (название, логотип, слоган, имидж, бренд)
37. Разработка бренд-бука для коллективного средства размещения
38. Разработка концепции создания средства размещения, а также его услуг с учётом этнических особенностей территории
39. Характеристика состояния и тенденции развития средств размещения (на примере отдельных видов средств размещения или территориальных зон)
40. Анализ влияния конкурсов профессионального мастерства на качество и конкурентоспособность средств размещения (на примере отдельного конкурса и средства размещения)
41. Предложения по разработке сервиса службы батлеров в гостинице
42. Формирование положительного имиджа загородного средства размещения, как места семейного отдыха / корпоративных деловых мероприятий / программ выходного дня
43. Разработка рекомендаций по применению мобильных приложений в гостиничном секторе
44. Разработка рекомендаций по работе с жалобами и негативными отзывами гостей через системы бронирования ОТА
45. Разработка рекомендаций по формированию креативных мероприятий гостиничного комплекса

© РГУТИС

46. Особенности создания положительного имиджа в глазах потребителей для санатория / пансионата / дома отдыха
47. Разработка программ социального туризма совместно со средствами размещения
48. Разработка рекомендаций по формированию и применению программы лояльности на гостиничном предприятии
49. Разработка предложений по совершенствованию службы хаускипинга гостиничного комплекса
50. Разработка мероприятий по организации выставочной деятельности гостиничного комплекса
51. Исследование роли коллективных средств размещения в программах развития отдельных видов устойчивого туризма и оценка перспектив сотрудничества
52. Оценка влияния запрещающих и регламентирующих законов на потребителей гостиничных услуг и предложения по снижению негативного эффекта от их введения
53. Исследование возможностей краудсорсинговых инициатив поисковых систем для продвижения средства размещения в сети Интернет
54. Разработка комплекса мер по привлечение пользователей на сайт отеля и оценка эффективности предложенных мероприятий
55. Разработка концепции Eco-friendly для гостиничных комплексов
56. Разработка креативной концепции отеля «Kids free»
57. Разработка рекомендаций по формированию программ для корпоративных клиентов гостиничного комплекса
58. Разработка рекомендаций по внедрению и адаптации стандарта меню Healthy Meal Standard (HMS) в практику ресторанной службы гостиницы
59. Исследование влияния роли ресторанной службы на репутацию гостиничного комплекса
60. Разработка рекомендаций по управлению репутацией гостиничного комплекса
61. Разработка концепции гостиничного сервиса / услуги на основе технологий «Дополнительной реальности»
62. Анализ системы управления пожарной безопасностью в гостинице и предложения по её совершенствованию
63. Анализ лучших практик получения WOW-эффекта и его применение для гостиничного комплекса
64. Разработка рекомендаций по организации детского отдыха в гостиничном комплексе
65. Анализ перспективы гостиничных проектов, ориентированных на пожилых людей
66. Анализ мировых практик организации новых форматов питания в гостиницах и обоснование оптимальной модели работы подобного формата для отечественной гостиницы

ПО ЗАКАЗАМ ОТ ПРЕДПРИТИЙ

67. Разработка комплекса мероприятий продвижения в социальных сетях гостиничного комплекса
68. Разработка программы «Тайный гость» для контроля качества обслуживания гостиничного комплекса
69. Проект мероприятий по совершенствованию и оптимизации технологий продаж услуг гостиничного комплекса
70. Проект мероприятий по совершенствованию контента Web-сайта гостиничного комплекса

© РГУТИС

71. Проект мероприятий по разработке и поддержанию партнёрских программ средства размещения на рынке B2B, B2C, B2G
72. Проект мероприятий по разработке стратегических совместных проектов и программ гостиничных предприятий с представителями смежных отраслей (туризм, транспорт, питание, финансы и пр.)
73. Проект мероприятий по совершенствованию оздоровительных программ гостиничного комплекса
74. Проект мероприятий по совершенствованию функционирования службы питания гостиничного комплекса
75. Проект мероприятий по совершенствованию анимационных услуг гостиничного комплекса
76. Проект мероприятий по совершенствованию бизнес услуг гостиничного комплекса
77. Проект мероприятий по брендингу (ребрендингу) гостиничного комплекса
78. Проект мероприятий по организации PR-мероприятий для гостиничного комплекса
79. Проект программ анимационного обслуживания для гостиничного комплекса
80. Проект рекламной кампании для гостиничного комплекса
81. Проект мероприятий по формированию фирменного стиля для гостиничного комплекса
82. Проект мероприятий для формирования корпоративной культуры для гостиничного комплекса
83. Проект мероприятий по формированию программ обучения стрессоустойчивости персонала гостиничного комплекса
84. Проект выстраивания стратегического партнёрства гостиничного предприятия с аутсорсинговыми / аутстаффинговыми компаниями
85. Проект разработки концепции для бутик-отеля / отдельных услуг
86. Проект разработки концепции для дизайн-отеля / отдельных услуг
87. Проект разработки концепции для luxury-отеля / отдельных услуг
88. Проект разработки концепции для хостела
89. Проект разработки концепции для мотеля
90. Проект концепции формата неординарной гостиницы или иного средства размещения
91. Проект концепции инновационных дополнительных услуг в гостиничном комплексе
92. Проект рекламной кампании для санатория / пансионата / курортной гостиницы / дома отдыха
93. Разработка мероприятий по повышению привлекательности гостиницы для семейного отдыха
94. Разработка мероприятий по повышению привлекательности гостиницы для корпоративных клиентов
95. Проект мероприятий по разработке twitter, facebook и Instagram стратегий для повышения посещений сайта отеля
96. Разработка концепции создания туристско-гостиничного комплекса на территории тематического (культурно-исторического) парка
97. Разработка концепции развития и мероприятий по продвижению гостиничного комплекса
98. Проект event-мероприятий для загородной гостиницы
99. Разработка концепции создания средства размещения с учётом культурно-исторических особенностей территории

© РГУТИС

100. Разработка концепции развития и мероприятий по продвижению эко-гостиницы

3.3. Вид ВКР- *ВКР бакалавра*

3.4. Требования к структуре и содержанию ВКР

Структура выпускной квалификационной работы должна соответствовать утвержденному научным руководителем плану и, как правило, состоять из следующих частей: титульного листа, здания на ВКР, реферата, оглавления, введения, обозначений и сокращений, основной части (глав и параграфов), заключения, списка использованной литературы, приложений. Общий объем выпускной квалификационной работы – 45 страниц.

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы:

- размер бумаги – А4;
- поля: левое – 30 мм, правое – 20 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм;
- шрифт – 14, Times New Roman;
- межстрочный интервал – полуторный;
- отступ красной строки – 1,25 см;
- выравнивание – по ширине;
- автоматическая установка переносов.

3.5. Этапы выполнения и представления в государственную аттестационную комиссию выпускной квалификационной работы:

№ п/п	Этапы подготовки	Рекомендуемый срок для очного отделения	Рекомендуемый срок для заочного отделения
1.	Выбор темы работы	Сентябрь 2020	Май-июнь 2021
2.	Подбор и предварительное ознакомление с литературой по избранной теме	Октябрь 2020	Май-июнь 2021
3.	Составление первоначального плана работы	ноябрь-декабрь 2020	Сентябрь 2021
4.	Подбор материала, его анализ и обобщение	февраль-март 2021	октябрь – ноябрь 2021
5.	Написание текста работы, представление первоначального варианта работы научному руководителю	Апрель 2021	Декабрь 2021
6.	Доработка работы в соответствии с замечаниями научного руководителя	Май 2021	Январь 2022
7.	Предзащита работы на заседании выпускающей кафедры	за 15 дней до объявленной даты защиты	за 15 дней до объявленной даты защиты
8.	Доработка работы в соответствии с замечаниями, высказанными на предзащите, окончательное оформление	за 15-10 дней до объявленной даты защиты	за 15-10 дней до объявленной даты защиты

© РГУТИС

9.	Получение отзыва научного руководителя, передача работы на рецензирование	за 15-10 дней до объявленной даты защиты	за 15-10 дней до объявленной даты защиты
10.	Получение рецензии, передача завершенной работы, отзыва руководителя и рецензии на выпускающую кафедру	за 15-10 дней до объявленной даты защиты	за 15-10 дней до объявленной даты защиты
11.	Подготовка к защите (подготовка доклада и раздаточного материала, разработка презентации)	за 15-10 дней до объявленной даты защиты	за 15-10 дней до объявленной даты защиты
12.	Защита выпускной квалификационной работы	Июнь 2021	Февраль 2022

3.6. Порядок защиты выпускной квалификационной работы определяется в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программ магистратуры», утвержденным Ученым советом РГУТИС (протокол № 1 от 31.08.2017 г.).

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

Определяется общая оценка с учётом теоретической подготовки студента, качества выполнения и оформления ВКР, убедительности обучающегося при ее защите. ГЭК отмечает новизну и актуальность темы, степень научной проработки, практическую значимость результатов ВКР, при этом руководствуются рейтинговой системой оценивания.

При оценивании учитываются

1) **показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания (раздел 2 ФОС ГИА): по каждому показателю выставляются от 2 до 5 баллов; максимальное количество баллов – 80**
2) от 0 до 20 баллов обучающийся получает в результате комплексной оценки ВКР

Критерии комплексной оценки ВКР и ее защиты

№ п/п	Направление оценки	Критерии оценки по содержанию качеству	Балл
1	Общая характеристика работы	1.1. Работа не содержит новых результатов, для анализа не привлекались неиспользованные ранее данные	0-1
		1.2. Работа носит исследовательский характер по оригинальной теме	0-1
2	Актуальность темы	2.1. Актуальность исследования обоснована неубедительно, общими, декларативными утверждениями. Анализ степени изученности заменен перечислением научных публикаций	0-1
		2.2. Актуальность темы обоснована, но не показана связь с реальными потребностями общества, удовлетворение которых необходимо в настоящее время. Проведен анализ научных подходов к изучению исследуемого вопроса, но не	0-1

© РГУТИС

		показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	
		2.3. Актуальность темы убедительно обоснована и связана с реальными потребностями общества, удовлетворение которых необходимо в настоящее время. Проведен анализ научных подходов к изучению исследуемого вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	0-1
3	Соблюдение учебно-тематического рейтинг-плана выполнения работы	3.1. Существенные отклонения от установленных сроков	0-1
		3.2. Незначительные отклонения от установленных сроков	0-1
		3.3. Полное соблюдение установленных сроков	0-1
4	Соблюдение требований к содержанию ВКР	4.1. Четкость формулировки необходимых элементов исследования (объект, предмет, цель, методы, база)	0-1
		4.2. Адекватность и достаточность источников информации (полнота и новизна использованной научной литературы, применение справочных изданий, монографий и публикаций в научных периодических изданиях)	0-1
		4.3. Наличие критического анализа существующих подходов к решению проблемы исследования	0-1
		4.4. Логичность изложения (наличие логических связей как внутри, так и между разделами работы)	0-1
		4.5. Наличие выводов по разделам работы и обобщения полученных результатов в заключении работы	0-1
		4.6. Обеспечение наглядности результатов исследования (визуализация информации посредством использования таблиц, графиков, диаграмм, алгоритмов, схем и т.д.)	0-1
5	Качество оформления работы	5.1. Существенные отклонения от принятых стандартов	0
		5.2. Незначительные отклонения от принятых стандартов	1
		5.3. Полное соответствие стандартам	2
7	Достигнутые результаты	7.1. Выводы носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение	0
		7.2. Полученные результаты могут использоваться в производстве и/или при обучении трудовым навыкам	2
8	Презентации результатов исследования	Соблюдение установленного регламента, свободное владение материалом, логичность построения доклада, риторическое мастерство, использование современных информационных технологий для представления результатов исследования	0-1

Сумма в баллах	Менее 50	51-70	71-89	90-100
Традиционная шкала	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

При этом каждый член комиссии ГЭК в процессе защиты студента выставляет по соответствующим критериям собственные оценки (баллы), что позволяет объективно вывести итоговую сумму баллов. Переведя полученную сумму баллов в традиционную четырехбалльную шкалу, член комиссии имеет свою оценку конкретной ВКР. Во время закрытого заседания ГЭК определяется средняя арифметическая оценка между всеми

© РГУТИС

членами комиссии и определяется ее итоговое значение для конкретной ВКР.
Студенту, не защитившему ВКР в установленный срок по уважительной причине, подтвержденной документально, может быть продлен срок обучения до следующего периода работы ГЭК, но не более чем на 3 года. Для этого обучающемуся необходимо подать личное заявление с приложенными к нему документами, подтверждающими уважительность причины.

4. Материально-техническая база, необходимая для осуществления государственной итоговой аттестации:

Вид учебных занятий	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования и программного обеспечения
Групповые и индивидуальные консультации, государственная итоговая аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель. ТСО: переносное видеопроекционное оборудование для презентаций. Доска.
Самостоятельная работа обучающихся	Помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель ТСО: Автоматизированные места студентов с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду. Помещение для самостоятельной работы в читальном зале библиотеки филиала, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»

© РГУТИС

Приложение 1

Директору ОПОП «Гостиничное дело»
от студента гр._____
_____
_____
(ФИО полностью)

Заявление

Прошу утвердить мне тему ВКР:_____
_____
_____
(тема указывается полностью, без сокращений)
Преддипломную практику буду проходить:_____
_____
(указывается юридическое название компании, организации места прохождения)

_____ _____
(дата) (подпись)

Мои контакты:
тел._____

email:_____

© РГУТИС

Приложение 2

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

Филиал ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале

Руководитель ОПОП

_____

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу

Студенту ***Ф.И.О.***
Тема ВКР: _____
утверждена приказом по университету от « »_____ 20__г. № __
1. Срок сдачи студентом законченной выпускной квалификационной работы на защиту «____»_____ 20__г.
2. Исходные данные по проекту: ***перечисляются нормативно-правовые акты, другая документация, которая используется при написании выпускной квалификационной работы***
3. Содержание пояснительной записки:_____
4. Дата выдачи задания « » _____ г.

Руководитель_____ Ф.И.О.
(подпись)

Задание принял к исполнению
студент_____ Ф.И.О.
(подпись)

Студент *Ф.И.О.*

© РГУТИС

выполнил выпускную квалификационную работу

и может быть допущен к защите

Члены комиссии по предварительной защите ВКР

_____

_____

_____

Дата

© РГУТИС

Приложение 4

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

Филиал ФГБОУ ВО «РГУТИС» в г. Махачкале

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (бакалаврская работа)

на тему:

по направлению подготовки: 43.03.02 «Туризм»

Студент _____
(Имя Отчество Фамилия)

Научный руководитель _____
(уч. степень, уч. звание, Имя Отчество Фамилия)

20___ г.

© РГУТИС

Отзыв руководителя о выпускной квалификационной работе студента (ки)

_____ (фамилия, имя, отчество)

На тему: _____

1. Объем работы: количество страниц ____. Графическая часть ____ листов.

2. Цель и задачи ВКР: _____

_____

3. Актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования: _____

4. Соответствие содержания работы заданию (полное или неполное): _____

5. Основные достоинства и недостатки ВКР: _____

_____

6. Степень самостоятельности и способности студента к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы): _____

7. Оценка деятельности студента в период выполнения ВКР (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.): _____

8. Достоинства и недостатки оформления текстовой части, графического, демонстрационного, иллюстративного, компьютерного и информационного материала. Соответствие оформления требованиям стандартов: _____

9. Целесообразность и возможность внедрения результатов исследования _____

10. Характеристика проверки работы на объем заимствований (с указанием системы, используемой для проверки) _____

_____

11. Общее заключение и предлагаемая оценка квалификационной работы _____

Руководитель _____

(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание)

Дата: «___» _____ 201__ г. Подпись: _____

© РГУТИС