МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры
туристического бизнеса и гостеприимства
23 августа 2021 г.
протокол № 1
Зав. кафедрой _____ Ергунова О.Т.
(подпись)

Утверждена
Ученым советом
23 августа 2021 г.
протокол № 1
Председатель _____ Силин Я.П.
(подпись)

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанная деятельность
Форма обучения	заочная

Разработана:
Доцент, к.п.н.
Радыгина Евгения Геннадьевна

Екатеринбург
2021 г.

Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная и ресторанная деятельность» составлена в соответствии с требованиями:

1. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636, в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502;
2. Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и магистратуры, утвержденного приказом от 27.05.2019 №1/2705-01.

I. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1.1. Требования к выпускной квалификационной работе

Цель и задачи выпускной квалификационно работы. Выпускная квалификационная работа бакалавра выполняется в соответствии с учебным планом и имеет своей целью: систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению и применение этих знаний при решении конкретных научных, экономических и производственных задач; развитие навыков ведения самостоятельной работы и применения методик исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной работе проблем и вопросов; выяснение подготовленности студентов для самостоятельной работы по задачам профессиональной деятельности, определенных ФГОС ВО направления 43.03.03 – Гостиничное дело.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку актуальной экономической проблемы и должна обязательно включать в себя: теоретическую часть, где студент должен продемонстрировать знание теории управления социально-культурным сервисом и туризмом; практическую часть, в которой необходимо показать умение использовать для решения конкретных научных, экономических и производственных задач навыки ведения самостоятельной работы и применения методик исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной работе проблем и вопросов; выяснения подготовленности студентов для самостоятельной работы в различных условиях.

Рекомендуемая тематика выпускных квалификационных работ представлена в Приложении А.

Объектами, на базе которых выполняется выпускная квалификационная работа, могут быть:

– предприятия сферы туризма всех организационно-правовых форм и их подразделения;

– органы государственного управления и местного самоуправления.

Руководство выполнением выпускных квалификационных работ осуществляется преподавателями кафедры, а также специалистами предприятий и организаций.

Руководители назначаются приказом ректора УрГЭУ

Перед выходом на преддипломную практику студент пишет заявление об утверждении темы выпускной квалификационной работы (Приложение Б), на основании чего составляется индивидуальное задание (Приложение В).

1.2. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы

Структура и содержание выпускной квалификационной работы. В общем виде работа состоит из титульного листа (*Приложение Г*), аннотации, введения, первый, второй и третьей глав, заключения, списка использованных источников и приложений.

Введение. Во введении необходимо обосновать актуальность выбранной темы, выбор объекта исследования, сформулировать цели и задачи, поставленные в работе. Объем введения – 2-3 страницы текста.

Первая глава. Теоретическая глава должна содержать обзор существующего состояния изучаемой проблемы, предусматривать характеристику существующих теоретических подходов к ее изучению, оценку степени разработанности. Обзор должен носить критический характер. Главное назначение этой главы – сформулировать теоретические и методические основы решения проблемы, выбранной в качестве темы дипломной работы. Первая глава служит основной для исследования фактических данных в последующих главах работы, которые должны является практически продолжением теоретической главы. Глава должна заканчиваться кратким обобщением по исследуемому вопросу. Объем главы – примерно 20-25 страниц.

Вторая глава. Аналитическая глава включает анализ объекта исследования. Анализ и оценка состояния исследования даются на основе собранных на практике данных литературных источников, статистических и справочных материалов, данных годовых и оперативных материалов предприятий. Для удобства анализа фактический материал оформляется в виде таблиц и рисунков.

Анализируются существующее состояние изучаемого явления, достигнутый уровень его развития, методика расчета важнейших показателей. В ходе работы над второй главой необходимо выявить факторы, которые влияют на состояние изучаемого объекта, дать оценку достигнутого уровня развития, определить имеющиеся недостатки.

Глава должна заканчиваться кратким обобщением полученных результатов. Объем главы – 20-25 страниц.

Третья глава. В рекомендательной главе рассматриваются конкретные мероприятия, методы и способы решения проблемы, выявленной в главе 2. В зависимости от избранной темы глава посвящается совершенствованию методики анализа, планирования, организации деятельности фирмы или разработке конкретных предложений и рекомендаций, позволяющих решить выявленные проблемы.

Предложения и рекомендации выпускник должен обосновать расчетами экономической эффективности и дополнить возможными социальными последствиями, которые будут проявляться в результате реализации этих предложений, рекомендаций и мероприятий. Объем этой главы – 15-20 страниц.

Заключение. В этой части дипломной работы должны быть отражены основные положения и выводы, содержащиеся в работе. В заключении отражаются степень решения поставленных задач, полученных результаты, указывается также где, и каким образом применение рекомендаций может принести практическую пользу в деятельности предприятия. Объем – 3-4 страницы.

Приложения. В приложения выносятся таблицы, первичные материалы, громоздкий иллюстрированный материал.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять ориентировочно 60-80 страниц печатного текста.

При выполнении работы студент должен продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере (например, статистическая обработка материалов, выполнение графических построений, проведения математических расчетов, использование программного обеспечения для решения конкретных задач, поставленных в работе).

Оформление выпускной квалификационной работы бакалавра осуществляется в соответствии с Положением о требованиях к оформлению рефератов, отчетов по практике, контрольных, курсовых, дипломных работ и магистерских диссертаций.

Законченная работа, подписанная студентом, передается *нормоконтролеру* для проверки соответствия оформления работы предъявляемым требованиям.

Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы. Затем работа передается научному руководителю для составления письменного отзыва (Приложение Д). Текст ВКР должен быть проверен на объем заимствований в системе «*Антиплагиат.ВУЗ*», отчет печатается. ВКР *размещается в электронно-библиотечной системе* УрГЭУ (http://portfolio.usue.ru) Перед размещением пишется аннотация (Приложение Е) на ВКР и заполняется разрешение на размещение (Приложение Ж).

Размещение – не позднее, чем за 2 дня до защиты.

Допуск работы к защите производится заведующим выпускающей кафедры.

Отметки о всех этапах допуска делаются в индивидуальном задании и на титульном листе.

Перед защитой студентом представляются в ГЭК следующие документы:

1) ВКР, подписанная на титульном листе выпускником, научным руководителем, консультантами (если есть), нормоконтролером *(Приложение Г);*

2) задание на выполнение работы с отметками сроков окончательной подготовки работы, подписанное научным руководителем и заключением руководителя программы о допуске к защите (Приложение В);

3) отзыв научного руководителя (Приложение Д);

4) разрешение на размещение выпускной квалификационной работы бакалавра в электронно-библиотечной системе УрГЭУ (Приложение Ж). При наличии элементов коммерческой тайны (Приложение З);

5) отчет о проверке в системе «Антиплагиат.ВУЗ»;

6) справка о размещении ВКР в электронно-библиотечной системе УрГЭУ.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК согласно положению о ГЭК.

Порядок защиты:

- председатель ГЭК (заместитель) объявляет фамилию, имя и отечество выпускника, название работы с указанием места ее выполнения;

- доклад продолжительностью не более 10 минут, в течении которых он должен кратко сформулировать актуальность, цель и задачи работы, изложить основные выводы и рекомендации, обосновать их эффективность. Студент может пользоваться заранее подготовленным тезисами доклада и обязательно использовать иллюстрированный материал (5-6 листов);

- после окончания доклада члены ГЭК и присутствующие на защите предлагают дипломнику вопросы, имеющие непосредственные отношение к теме работы;

- студент отвечает на поставленные вопросы;

- секретарь ГЭК зачитывает отзыв руководителя;

- председатель ГЭК (заместитель) предоставляет желающим слово для выступления, после чего объявляет об окончании защиты.

- после окончания открытой защиты проводится закрытое заседание ГЭК (возможно с участием руководителей), на котором определяются итоговые оценки по 4 – балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). После закрытого обсуждения председатель объявляет решение ГЭК.

Протокол заседания ГЭК ведется секретарем. В него вносятся все заданные вопросы, особые мнения, решение комиссии об оценке и присвоении выпускнику степени бакалавра туризма. Протокол подписывается председателем ГЭК, членами комиссии и секретарем.

II. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Общую оценку за выпускную квалификационную работу и процедуру

защиты члены государственной экзаменационной комиссии выставляют коллегиально с учетом ***содержания ВКР и процедуры защиты. При этом оценивается соответствие:***

- содержания работы заявленной теме;
- глубины раскрытия темы ВКР значимости проблемы исследования;
- оформления работы требованиям ГОСТ;
- результатов обучения требованиям, предусмотренным ФГОС ВО.

Оценки выпускным квалификационным работам даются членами экзаменационной комиссии после закрытого обсуждения и объявляются обучающимся в тот же день после подписания соответствующего протокола заседания комиссии.

Критерии оценки содержания, качества подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по ОПОП - программам бакалавриата

Критерий оценки	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»
1. Актуальность выбранной темы, обоснованность значимости проблемы для объекта исследования	В работе четко обоснована актуальность темы ВКР с точки зрения значимости проблемы исследования. Формулировки точные и аргументированные.	В работе недостаточно полно обоснована актуальность темы ВКР и значимость проблемы исследования. Допускаются отдельные недочеты в формулировках.	Актуальность темы ВКР обоснована не точно. Значимость проблемы исследования сформулирована фрагментарно.
2. Теоретическая и практическая значимость исследования;	В работе обоснована теоретическая значимость исследования, отражена его связь с задачами профессиональной деятельности. Работа содержит рекомендации по использованию результатов проведенного исследования на практике	В работе не четко обоснована теоретическая значимость исследования, отражена связь исследования с задачами профессиональной деятельности. Работа содержит элементы рекомендаций по использованию результатов проведенного исследования на практике	В работе не обоснована теоретическая значимость исследования, связь исследования с задачами профессиональной деятельности не четко определена.
3. Четкость формулировок цели и задач исследования,	Цель и задачи исследования грамотно сформулированы,	Цель и задачи грамотно сформулированы, структура работы в	Цель и задачи сформулированы недостаточно четко, слабо связаны со

методическая грамотность	структура работы им полностью соответствует. Правильно выбраны и применены необходимые методы исследования.	основном им соответствуют. Имеются не значительные ошибки в выборе и/или применении методов исследования.	структурой работы. Имеются грубые ошибки в выборе и/или применении методов исследования.
4. Логичность изложения материала. Наличие аргументированных выводов по результатам работы, их соответствие целевым установкам	В работе имеется четкая структура, внутреннее единство и композиционная целостность, логическая последовательность изложения материала. Сделаны аргументированные выводы по результатам работы, они соответствуют целевым установкам.	Материал изложен логично и последовательно, но имеются недочеты в структуре работы. Сделаны выводы по результатам работы, но они не всегда аргументированы. Выводы в основном соответствуют целевым установкам.	В работе отсутствует внутреннее единство, имеются нарушения в логике и последовательности изложения материала. Выводы поверхностные, не всегда соответствуют целевым установкам
5.Наличие обоснованных предложений по совершенствованию деятельности организации, изложение своего видения перспектив дальнейшего исследования проблемы	В работе содержатся самостоятельно сформулированные предложения по совершенствованию деятельности в организации, имеются обоснования, намечены пути дальнейшего исследования темы. (Возможно наличия акта внедрения)	В работе сформулированы предложения по совершенствованию деятельности организации, однако обоснования выполнены не достаточно корректно. Видение перспектив дальнейших исследований не структурированное.	Рекомендации по совершенствованию деятельности организации носят формальный характер. Видение перспектив дальнейших исследований отсутствует.
6. Уровень языковой и стилистической грамотности.	Высокий уровень языковой и стилистической грамотности. В работе отсутствуют речевые и орфографические ошибки. Автор свободно владеет деловым стилем речи	В работе допущены некоторые стилистические и речевые погрешности, при этом автор хорошо владеет деловым стилем речи	Недостаточное владение деловым стилем речи В работе имеются различного рода ошибки, опечатки исправлены не полностью.
7. Качество оформления работы	Работа оформлена в соответствии со всеми требованиями, предъявляемыми к ВКР	Имеются не значительные недочеты в оформлении	Много недочетов в оформлении.
8. Качество	Лаконичный и	Недостаточное	Доклад не дает

презентационных материалов и устного выступления	содержательный доклад отражающий основные положения и результаты исследования. Соблюдение установленного регламента. Ясные и четкие ответы на задаваемые вопросы и высказываемые замечания. Свободная ориентация в теме	освещение проблем исследования, некоторые сложности в формулировке главных выводов. Нарушение временного регламента незначительное. Ясные и четкие ответы на задаваемые вопросы и высказываемые замечания. Свободная ориентация в теме	представления о содержании и результатах исследования. Несоблюдение временного регламента. Затруднения в ответах на вопросы, неточные формулировки.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется, если:

- аппарат исследования не продуман или отсутствует его описание;
- неудачно сформулированы цель и задачи, выводы носят декларативный характер;
- в работе не обоснована актуальность проблемы;
- работа не носит самостоятельного исследовательского характера; не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации); не имеет выводов и рекомендаций; не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры;
- работа имеет вид компиляции из немногочисленных источников без оформления ссылок на них или полностью заимствована;
- в заключительной части не отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику;
- неумение анализировать научные источники, делать необходимые выводы, поверхностное знакомство со специальной литературой; минимальный библиографический список;
- студент на защите не может аргументировать выводы, затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме либо допускает существенные ошибки;
- в отзыве научного руководителя имеются существенные критические замечания;
- оформление не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР;
- к защите не подготовлены презентационные материалы.

На закрытом заседании Государственной аттестационной комиссии оценки обсуждаются и заполняется протокол заседания ГАК с общим заключением о соответствии выпускника требованиям ФГОС и выставлением согласованной оценки.

Результаты государственной аттестации объявляются в день ее проведения.

III. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖЕН ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЙСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОП ВО

Планируемые результаты освоения ОП ВО - компетенции	Виды аттестации	
	Промежуточная аттестация (дисциплины, практики)	ГИА
Универсальные (УК) компетенции, определенные ФГОС ВО		
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Сервисная деятельность Организация НИР Исследовательская практика Организация работы в ЭИОС и ЭБС	Защита ВКР
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	Коммерческая деятельность в сфере услуг Экономика Менеджмент в сфере гостеприимства и общественного питания Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания Бизнес-планирование в сервисе и туризме Исследовательская практика	Защита ВКР
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Философия Психология в сфере сервиса и туризма Ознакомительная практика	Защита ВКР
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Иностранный язык в сфере сервиса и туризма Ознакомительная практика Русский язык (как иностранный)	Защита ВКР
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	История (история России, всеобщая история) Философия Иностранный язык Иностранный язык в сфере сервиса и туризма Ознакомительная практика Исследовательская практика	Защита ВКР
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Введение в профессию Менеджмент в сфере гостеприимства и общественного питания Ознакомительная практика Исследовательская практика	Защита ВКР
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для	Физическая культура и спорт Элективные курсы по физической культуре и спорту Ознакомительная практика	Защита ВКР

обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Безопасность жизнедеятельности Ознакомительная практика	Защита ВКР
Общепрофессиональные (ОПК) компетенции, определенные ФГОС ВО		
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Информатика и информационные технологии Информатика Информационные технологии Исследовательская практика Преддипломная практика	Защита ВКР
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Сервисная деятельность Менеджмент в сфере гостеприимства и общественного питания Организация гостиничного дела Бизнес-планирование в сервисе и туризме Исследовательская практика Преддипломная практика	Защита ВКР
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Сервисная деятельность Ознакомительная практика Преддипломная практика	
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Коммерческая деятельность в сфере услуг Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности Исследовательская практика Преддипломная практика Индустрия рекреационных услуг	
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Экономика Экономика в сфере гостеприимства и общественного питания Исследовательская практика Преддипломная практика	
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной	Правовое регулирование в сфере сервиса и туризма Ознакомительная практика Исследовательская практика Преддипломная практика	

деятельности		
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Безопасность жизнедеятельности Ознакомительная практика Исследовательская практика Преддипломная практика	
Профессиональные (ПК) компетенции, определенные ФГОС ВО		
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Профессиональный иностранный язык второй Иностранный язык в сфере сервиса и туризма (второй) Иностранный язык делового общения (второй) Управление персоналом в сфере гостеприимства и общественного питания Стратегическое управление гостиничными предприятиями Безопасность гостиничной и ресторанной деятельности Проектно-технологическая практика Организационно-управленческая практика Преддипломная практика	Защита ВКР
ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Управление персоналом в сфере гостеприимства и общественного питания Оборудование предприятий гостеприимства Безопасность гостиничной и ресторанной деятельности Техника и организация ресторанного сервиса Анализ хозяйственной деятельности предприятий гостеприимства Бухгалтерский учет на предприятиях гостеприимства Проектно-технологическая практика Организационно-управленческая практика Преддипломная практика	Защита ВКР
ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	Национальные особенности гостеприимства Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства Технологии гостиничной деятельности Технологии продаж в сфере гостеприимства и общественного питания Инклюзивный сервис в сфере гостеприимства Этика гостеприимства Оборудование предприятий гостеприимства Барное дело Современные тенденции развития ресторанной и гостиничной деятельности	Защита ВКР

	Техника и организация ресторанного сервиса Событийный менеджмент в гостинице Конгрессно-выставочная деятельность в гостинице Сервисная практика Проектно-технологическая практика Преддипломная практика Индустрия рекреационных услуг	
ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания Стратегическое управление гостиничными предприятиями Современные тенденции развития ресторанной и гостиничной деятельности Анализ хозяйственной деятельности предприятий гостеприимства Бухгалтерский учет на предприятиях гостеприимства Проектно-технологическая практика Организационно-управленческая практика Преддипломная практика	Защита ВКР
ПК-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	Национальные особенности гостеприимства Профессиональный иностранный язык второй Иностранный язык в сфере сервиса и туризма (второй) Иностранный язык делового общения (второй) Этика гостеприимства Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания Техника и организация ресторанного сервиса Психологический практикум Психология делового общения Сервисная практика Проектно-технологическая практика Организационно-управленческая практика Преддипломная практика	Защита ВКР

IV. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. Перечень типовых вопросов, задаваемых при процедуре защиты выпускных квалификационных работ

Вопросы, оценивающие сформированность универсальных компетенций:

1. Каковы главные особенности научного знания в отличие от религиозных представлений о мире?

2. Является ли наука важнейшим фактором развития общества в современном мире?
3. В каких формах осуществляется влияние научного знания на развитие экономики, культуры, духовной жизни и общества в целом?
4. Почему знание закономерностей развития экономики является необходимым условием достижения успеха в различных сферах деятельности?
5. Каково значение коммуникативных навыков для успешной деятельности производственного коллектива?
6. В чем вы видите основные причины необходимости овладения навыками общения на иностранном языке для успешного решения экономических задач в современных условиях?
7. В чем проявляется толерантность в восприятии социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий?
8. Чем обусловлена необходимость овладения правовой культурой для достижения высоких экономических результатов в современных условиях?
9. Какая формулировка образовательных потребностей специалиста в современных условиях является более актуальной: «образование для всей жизни» или «образование в течение всей жизни»?
10. Возможна ли успешная профессиональная самореализация работника без формирования потребности и способности к самоорганизации и самообразованию?
11. В чем вы видите значение здорового образа жизни, овладения методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности?
12. Чем обусловлена в настоящее время необходимость овладения приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций?

Вопросы, оценивающие сформированность общепрофессиональных компетенций:

1. Услуги и жизнедеятельность людей в традиционных обществах
2. Услуги в средневековом обществе Западной Европы
3. Влияние индустриального производства на сервисную деятельность
4. Сервисная деятельность в обществе постиндустриального типа
5. Объективные факторы развития услуг в России
6. Уровень жизни населения и сфера облуживания в советский и постсоветский период
7. Подход к изучению сервисной деятельности в рамках «общества потребления»
8. Сервисная деятельность как технологический процесс
9. Жизненный цикл услуги и его особенности в формировании сервисной деятельности
10. Технологии облуживания потребителей
11. Формы обслуживания и показатель затрат времени
12. Проблемы качества безопасности услуг

Вопросы, оценивающие сформированность профессиональных компетенций

1. Особенности гостиничного продукта и гостиничной отрасли.
2. Основные вехи в развитии гостиничной индустрии в Европе.
3. Основные этапы в эволюции американской индустрии гостеприимства.
4. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии.
5. Перспективы развития гостиничного хозяйства в РФ.
6. Роль малых гостиниц в развитии индустрии туризма.
7. Документы, регламентирующие предоставление гостиничных услуг в РФ.
8. Необходимость системы классификаций гостиниц и других средств размещения.
9. Индивидуальные и коллективные средства размещения.
10. Классификация средств размещения по вместимости номерного фонда, по функциональному назначению, по продолжительности работы, по уровню цен.
11. Классификация средств размещения по целевому рынку.
12. Системы классификации средств размещения по уровню комфорта, характерные для разных стран.
13. Классификация средств размещения по уровню комфорта в РФ.
14. Принципы, принимаемые во внимание при сооружении зданий гостиницы. Функциональная организация помещений гостиничных комплексов. Состав помещений гостиницы.
15. Виды услуг, представляемые гостиницей
16. Гостевой цикл.
17. Содержание организации обслуживания в гостиницах.
18. Связь организации и технологии обслуживания.
19. Гостиничные службы и их функции.
20. Формы обслуживания в гостиницах.
21. Технологическая схема обслуживания.
22. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.
23. Определение и показатели бронирования.
24. Виды бронирования. Процесс бронирования. Способы бронирования.
25. Оформление заказов на бронирование номеров.
26. Виды и формы документации в деятельности службы бронирования.
27. Порядок регистрации и размещения гостей.
28. Особенности регистрации туристских групп.
29. Особенности регистрации иностранных гостей.
30. Виды и правила расчетов с гостями. Организация выезда гостя.
31. Ночной аудит.
32. Виды и формы документации в деятельности службы приема и размещения.
33. Виды гостиничных помещений. Организация уборочных работ.
34. Подготовка номеров к заселению.
35. Технология выполнения различных видов уборочных работ.

36. Подготовка горничной к работе. Нормативы проведения уборочных мероприятий. Контроль качества уборки.
37. Уборочные средства.
38. Уборочная техника и инвентарь.
39. Виды и формы документации в деятельности службы номерного фонда.
40. Функциональное назначение и оснащение складов.
41. Закупка, выдача, заказ и приемка материалов. Инвентаризация.
42. Организация и оборудование склада для хранения белья. Хозяйственная тележка. Тележка для белья.
43. Склад для хранения мебели. Склад для потерянных и найденных предметов.
44. Виды и формы документации на складах.
45. Собственная прачечная. Белье напрокат. Стирка белья вне гостиницы.
46. Организация и оснащение помещения прачечной.
47. Оборудование и моющие средства. Рабочие процессы в прачечной.
48. Услуги по стирке белья для гостей.
49. Виды и формы документации в прачечной.
50. Виды и оснащение помещений для предоставления бизнес-услуг в гостинице.
51. Оборудование бизнес-центров и конференц-залов.
52. Виды и формы документации при оказании бизнес-услуг.
53. Понятие инноваций в гостиничном бизнесе. Характеристика инновационных технологий в гостиницах.
54. Ресурсосберегающие технологии в гостиницах.
55. Технологии персонального обслуживания гостей.

V. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» / С. А. Быстров. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 432 с. *http://znanium.com/go.php?id=944360*
2. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела. Обеспечение безопасности [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (квалификация (степень) «бакалавр») / Р. Н. Ушаков, Н. Л. Авилова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 136 с. *http://znanium.com/go.php?id=987113*3.
3. Можаева, Н. Г. Индустрия гостеприимства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», 43.03.01 «Сервис», 43.03.02 «Туризм» (квалификация (степень) «бакалавр») / Н. Г. Можаева, М. В. Камшечко. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 120 с. *http://znanium.com/go.php?id=1006202*

4. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия [Электронный ресурс] : учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. - Москва : Юрайт, 2017. - 336 с. *http://www.biblio-online.ru/book/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829*

Дополнительная литература

1. Гостиничный менеджмент [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлению подготовки "Гостиничное дело" / [Н. А. Платонова [и др.] ; под ред. А. А. Федулина ; Рос. гос. ун-т туризма и сервиса. - 2-е изд., стер. - Москва : КноРус, 2016.
2. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело" (квалификация (степень "бакалавр") / Н. В. Дмитриева [и др.] ; под ред. Н. А. Зайцевой. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 352 с. http://znanium.com/go.php?id=473497
3. Иванов, В. В. Антикризисный менеджмент в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс] : научное издание / В. В. Иванов, А. Б. Волов. – Москва : ИНФРА-М, 2011. - 336 с. *http://znanium.com/go.php?id=197009*
4. Мусакин, А. А. Малый отель. С чего начать. Как преуспеть. Советы владельцам и управляющим [Текст] : производственно-практическое издание / Мусакин Алексей Александрович. - Санкт-Петербург [и др.] : Питер, 2007.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Автоматизация бизнес-процессов в индустрии гостеприимства
2. Анализ и совершенствование организации банкетных мероприятий на примере предприятий ресторанного бизнеса
3. Анализ международного опыта развития предприятий общественного питания и возможности его использования и условиях Российской Федерации
4. Анализ межкультурной коммуникации для организации эффективного общения с иностранными гостями
5. Анализ путей совершенствования организации обслуживания посетителей в ресторане
6. Анализ рыночных возможностей в условиях современных бизнес-процессов
7. Анализ рыночных возможностей и разработка комплексного маркетинга услуг предприятия гостиничного хозяйства
8. Анализ современных концепций в ресторанной индустрии и рекомендации по их внедрению на предприятии питания
9. Анализ эффективности применения реновации и рестайлинга на предприятии общественного питания
10. Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения услуг в гостеприимстве
11. Бенчмаркетинг как инструмент управления конкурентоспособностью услуг питания
12. Бенчмаркинг как инструмент управления конкурентоспособностью гостиничных услуг
13. Внедрение аутсорсинга на рынке гостиничных услуг
14. Внедрение аутсорсинга на рынке ресторанных услуг
15. Внедрение современных методов мотивации и стимулирования труда персонала гостиницы
16. Внедрение современных методов мотивации и стимулирования труда персонала предприятия питания
17. Внедрение стандартов обслуживания иностранных гостей в отеле
18. Возможности адаптации и применения успешных мировых практик в сфере гостеприимства на территории Свердловской области
19. Гастрономические событийные мероприятия как способ продвижения региона
20. Гостевые дома как фактор развития сельского туризма региона
21. Диверсификация работы ресторанов в современных условиях
22. Индивидуальный брендинг как средство продвижения в профессиональной сфере

23. Инновационные методы стимулирования спроса в индустрии гостеприимства
24. Интуиция как фактор принятия организационных решений в гостеприимстве
25. Использование методов контроля для повышения качества услуг питания и гостеприимства
26. Исследование проблем качества сервиса современных предприятий общественного питания в крупном городе
27. Исследование современных тенденций развития технологии продаж в ресторанной индустрии и выработка мер по их адаптации на предприятии общественного питания
28. Исследование специфики франчайзинга в сфере общественного питания в России
29. Комплексная оценка влияния корпоративной культуры на деятельность гостиничного предприятия
30. Комплексная оценка влияния корпоративной культуры на деятельность предприятия питания
31. Комплексная оценка степени удовлетворенности гостей гостиничного предприятия
32. Комплексная оценка степени удовлетворенности гостей предприятия питания
33. Конкурентоспособность услуг в ресторанном бизнесе
34. Конкурентоспособность услуг предприятий индустрии гостеприимства
35. Кофейня как концептуальное предприятие общественного питания
36. Маркетинговый анализ деятельности предприятий индустрии гостеприимства
37. Маркетинговый анализ деятельности предприятий индустрии питания
38. Меры поддержки субъектов гостиничной индустрии в субъектах Российской Федерации
39. Меры поддержки субъектов индустрии общественного питания в субъектах Российской Федерации
40. Новые технологии продаж и сервиса на предприятиях общественного питания
41. Обеспечение безопасности гостиницы
42. Оптимизация управленческой структуры предприятий индустрии гостеприимства
43. Организация и обеспечение безопасности проживающих в гостиницах и туристских комплексах
44. Организация и эффективность профессионального обучения в индустрии гостеприимства
45. Организация и эффективность профессионального обучения в ресторанном бизнесе
46. Организация кейтерингового обслуживания
47. Организация национальной кухни в ресторанах Екатеринбурга

48. Организация питания на крупных событийных мероприятиях
49. Организация рекламной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства
50. Организация рекламной деятельности на предприятиях питания и оценка ее эффективности
51. Организация системы управления взаимоотношениями с клиентами предприятий индустрии гостеприимства
52. Организация эффективного продвижения и продажи гостиничного продукта
53. Особенности запуска и развития инновационных компаний и стартапов в гостеприимстве
54. Особенности запуска и развития инновационных компаний и стартапов в ресторанной деятельности
55. Особенности управления персоналом на малых предприятиях индустрии гостеприимства
56. Особенности формирования и продвижения услуг предприятий формата fast-food
57. Особенности формирования и продвижения услуг предприятий формата free-flow
58. Оценка эффективности и направления модернизации технологической оснащенности гостиниц
59. Повышение качества гостиничных услуг
60. Повышение конкурентоспособности гостиничного предприятия
61. Повышение эффективности деятельности малого отеля
62. Применение технологий геймификации в гостиничном бизнесе
63. Приоритетные направления развития гостеприимства в регионе
64. Приоритетные направления развития ресторанной деятельности в регионе
65. Развитие внутренней клиентоориентированности гостиничного предприятия
66. Развитие информационных технологий в гостиничном бизнесе
67. Развитие культуры обслуживания в гостиничном бизнесе
68. Развитие молодёжного предпринимательства в индустрии гостеприимства
69. Развитие услуг в гостиничном предприятии
70. Развитие формата апарт-отелей в Уральском регионе
71. Разработка ассортиментной политики гостиничного предприятия
72. Разработка ассортиментной политики предприятия питания
73. Разработка и внедрение программ лояльности в гостиничном предприятии
74. Разработка и внедрение программ лояльности в ресторанном бизнесе
75. Разработка и внедрение стандартов обслуживания в гостиничном предприятии
76. Разработка и внедрение стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе
77. Разработка и оптимизация ассортимента услуг в гостинице
78. Разработка и оптимизация ассортимента услуг в ресторанном бизнесе

79. Разработка и оценка эффективности мероприятий по предоставлению оздоровительных услуг в гостинице
80. Разработка и формирование конкурентных преимуществ гостиниц
81. Разработка и формирование конкурентных преимуществ предприятия питания
82. Разработка комплекса маркетинговых коммуникаций в гостиничном предприятии
83. Разработка комплекса маркетинговых коммуникаций в ресторанном бизнесе
84. Разработка комплекса мероприятий по продвижению на рынок туристских услуг гостиницы
85. Разработка комплекса мероприятий по продвижению на рынок услуг питания
86. Разработка концепции гостиничного предприятия
87. Разработка концепции нового ресторана и стратегии ее реализации
88. Разработка концепции предприятия питания
89. Разработка маркетинговой программы гостиничного предприятия
90. Разработка маркетинговой программы предприятия питания
91. Разработка мероприятий по совершенствованию системы обучения персонала предприятия индустрии гостеприимства
92. Разработка мероприятий по совершенствованию технологий взаимодействия между службами в ресторане
93. Разработка мероприятий по техническому перевооружению гостиничного предприятия
94. Разработка мероприятий по техническому перевооружению предприятия питания
95. Разработка мероприятий по эффективному продвижению предприятий в индустрии питания
96. Разработка мероприятий по эффективному продвижению предприятий индустрии гостеприимства
97. Разработка мероприятий, направленных на формирование лояльности и привлечение новых клиентов ресторана
98. Разработка мероприятий, направленных на формирование лояльности и привлечение новых клиентов ресторана
99. Разработка нового продукта в целях повышения эффективности и конкурентоспособности предприятия питания
100. Разработка программы внедрения инновационных методов стимулирования и развития новых услуг в сфере ресторанного бизнеса
101. Разработка проекта концепции создания ресторана с исторической тематикой
102. Разработка проекта создания тематического ресторана
103. Разработка рекомендаций по изменению экстерьера и интерьера предприятия общественного питания как фактора качества обслуживания
104. Разработка системы дополнительных услуг по обслуживанию гостей с

детьми
105. Разработка стратегии продвижения ресторанного бизнеса в условиях коронавирусной инфекции
106. Разработка стратегии формирования лояльности гостей в ресторанном бизнесе
107. Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в сфере гостиничного бизнеса
108. Разработка стратегий инновационной деятельности на предприятиях ресторанной индустрии
109. Рациональные и иррациональные аспекты поведения потребителя в гостеприимстве
110. Рациональные и иррациональные аспекты поведения потребителя в индустрии питания
111. Реализация концепции маркетинга на рынке услуг гостеприимства
112. Роль традиций в принятии управленческих решений в индустрии гостеприимства
113. Роль традиций в принятии управленческих решений в индустрии питания
114. Сегментирование рынка, позиционирование и брендинг услуг гостеприимства
115. Сегментирование рынка, позиционирование и брендинг услуг питания
116. Сетевые формы предпринимательства в индустрии гостеприимства
117. Сетевые формы предпринимательства в ресторанной деятельности
118. Система маркетинг-менеджмента в индустрии гостеприимства и туризма и ее совершенствование
119. Система маркетинг-менеджмента в индустрии питания и ее совершенствование
120. Совершенствование PR в ресторанном бизнесе и оценка его эффективности
121. Совершенствование ассортиментной политики на предприятиях индустрии общественного питания
122. Совершенствование деятельности лечебно-оздоровительных средств размещения в Свердловской области
123. Совершенствование деятельности отдела продаж и маркетинга гостиницы
124. Совершенствование корпоративной культуры предприятия общественного питания как условия конкурентоспособности
125. Совершенствование маркетинговой деятельности гостиницы
126. Совершенствование маркетинговой деятельности предприятия питания
127. Совершенствование механизма управления инновационным процессом на предприятии с использованием концепции бенчмаркинга
128. Совершенствование реализации гостиничных услуг
129. Совершенствование реализации услуг питания
130. Совершенствование рекламной политики гостиничного предприятия
131. Совершенствование рекламной политики предприятия питания
132. Совершенствование ресторанного сервиса
133. Совершенствование ресторанного сервиса в гостиницах

134. Совершенствование сервисной деятельности в гостиничном предприятии
135. Совершенствование системы организации обслуживания в гостинице
136. Совершенствование системы организации обслуживания в ресторанном бизнесе
137. Совершенствование системы управления рестораном в современных условиях
138. Совершенствование технологии и организации питания туристов
139. Совершенствование управления персоналом на предприятии питания
140. Совершенствование ценовой политики и ценообразования в ресторанном бизнесе
141. Совершенствование ценовой политики и ценообразования гостиниц
142. Совершенствование эффективности взаимодействия предприятия питания с организациями индустрии туризма и гостеприимства
143. Совершенствование эффективности взаимодействия средств размещения с туристическими и корпоративными компаниями
144. Современные тенденции и перспективы развития рынка услуг общественного питания
145. Современные формы малого предпринимательства в гостеприимстве
146. Современные формы малого предпринимательства в ресторанной деятельности
147. Современные формы продвижения в гостеприимстве
148. Современные формы продвижения в ресторанной деятельности
149. Создание гостиниц семейного типа на Урале
150. Социально-психологические аспекты управления в индустрии гостеприимства
151. Социально-психологические аспекты управления в индустрии общественного питания
152. Технологии управления проектами в гостеприимстве
153. Технологии управления проектами в ресторанной деятельности
154. Управление клиентским опытом в гостиничном бизнесе
155. Управление персоналом в индустрии гостеприимства в условиях реорганизации бизнес-процессов
156. Управление персоналом в индустрии питания в условиях реорганизации бизнес-процессов
157. Управление профессиональной карьерой работников предприятий индустрии гостеприимства
158. Управление профессиональной карьерой работников предприятий индустрии питания
159. Формирование и поддержание корпоративной культуры предприятий индустрии гостеприимства
160. Формирование и поддержание корпоративной культуры предприятия питания
161. Формирование индивидуального бренда гостиничного предприятия

162. Формирование индивидуального бренда предприятия общественного питания
163. Формирование конкурентной стратегии ресторана на основе изучения современных трендов и тенденций в ресторанной индустрии
164. Формирование менеджмента безопасности гостиничного предприятия
165. Формирование менеджмента безопасности предприятия питания
166. Формирование профессиональной культуры речи персонала предприятия общественного питания с помощью деловых игр и тренингов
167. Формирование системы менеджмента качества на предприятиях питания
168. Формирование стратегии предприятия общественного питания нового поколения, основанной на цифровых технологиях
169. Формирование уникального торгового предложения предприятия общественного питания
170. Франчайзинг как стратегия развития компании в индустрии гостеприимства
171. Франчайзинг как стратегия развития компании в индустрии питания
172. Этические проблемы в сфере гостеприимства и пути их решения
173. Эффективные формы управления современными предприятиями в гостеприимстве

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Форма заявления об утверждении темы выпускной квалификационной работы

И.о. заведующего кафедрой Туристического бизнеса и гостеприимства	
Е.Г. Радыгиной	
обучающегося	
фамилия	
имя	
отчество	
курс	
группа	
направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная и ресторанная деятельность»
Телефон	
эл. почта	

Заявление
на утверждение темы выпускной квалификационной работы

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы:

_____

_____

_____

_____

Место прохождения производственной (преддипломной) практики:

_____

_____

Дата_____
Подпись студента

Решение заведующего кафедрой

УТВЕРЖДАЮ
И.о. зав. кафедрой ТБиГ

_____Е.Г. Радыгина

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Образец оформления задания на ВКР

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный экономический университет»
(УрГЭУ)

Департамент, институт
торговли, пищевых технологий и сервиса
Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль)
«Гостиничная и ресторанная деятельность»
Квалификация (степень) бакалавр

Кафедра
туристического бизнеса и гостеприимства
Группа ГД-19

«*Утверждаю*»

И.о. зав. кафедрой ТБиГ ___Е.Г. Радыгина

« _____» _____20___г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студенту_____
(Фамилия, имя, отчество)

Руководитель_____
(Фамилия, имя, отчество, место работы, должность)

Тема выпускной квалификационной работы_____
_____

По чьей заявке выполняется работа_____
_____
Название организации, дата, № заявки / инициативная

Целевая установка_____
_____

План работы и сроки выполнения_____
_____

Срок сдачи студентом законченной работы_____

Руководитель выпускной квалификационной работы_____
(подпись)

Задание принял к исполнению_____
(подпись)

ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЯ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Отзыв научного руководителя о рекомендации к защите

«__ »_____ 20 ___ г. _____ /_____

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Образец оформления титульного листа

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный экономический университет»
(УрГЭУ)

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(БАКАЛАВРИАТ)

Тема: Совершенствование деятельности туристской фирмы

Кафедра туристического бизнеса
и гостеприимства

Институт торговли, пищевых
технологий и сервиса

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)
Гостиничная и ресторанная
деятельность

Дата защиты: 08.06.2023

Оценка: _____

Студент
Сергеева
Татьяна Владимировна

Группа ГД-18

Руководитель
Ошкордина А.А.
доцент, к.э.н.

Консультант_____

Нормоконтролер
Радыгина Е.Г.
доцент, к.э.н.

Екатеринбург
2023 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный экономический университет»
(УрГЭУ)

ФИО обучающегося: Иванов Сергей Викторович
Выпускающая кафедра: Туристического бизнеса и гостеприимства
Направление подготовки 43.03.02 Гостиничное дело
Профиль подготовки: Гостиничная и ресторанная деятельность
Руководитель: Радыгина Евгения Геннадьевна, доцент кафедры туристического бизнеса и гостеприимства, кандидат педагогических наук, доцент

Отзыв руководителя
на выпускную квалификационную работу

на тему:_____

Характеристика ВКР (бакалавра)

Критерии оценки	Индикатор	отметить V
Актуальность выбранной темы, обоснованность значимости проблемы для объекта исследования	В работе четко обоснована актуальность темы ВКР с точки зрения значимости проблемы исследования. Формулировки точные и аргументированные.	
	В работе недостаточно полно обоснована актуальность темы ВКР и значимость проблемы исследования. Допускаются отдельные недочеты в формулировках.	
	Актуальность темы ВКР обоснована не точно. Значимость проблемы исследования сформулирована фрагментарно.	
	В работе не обоснована актуальность проблемы.	
Теоретическая и практическая значимость исследования	В работе обоснована теоретическая значимость исследования, отражена его связь с задачами профессиональной деятельности. Работа содержит рекомендации по использованию результатов проведенного исследования на практике.	
	В работе не четко обоснована теоретическая значимость исследования, отражена связь исследования с задачами профессиональной деятельности. Работа содержит элементы рекомендаций по использованию результатов проведенного исследования на практике.	
	В работе не обоснована теоретическая значимость исследования, связь исследования с задачами профессиональной деятельности не четко определена.	
	Не отражаются вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику; неумение анализировать научные источники, делать необходимые выводы.	
Четкость формулировок цели и задач исследования, методическая грамотность	Цель и задачи исследования грамотно сформулированы, структура работы им полностью соответствует. Правильно выбраны и применены необходимые методы исследования.	
	Цель и задачи грамотно сформулированы, структура работы в основном им соответствует. Имеются не значительные ошибки в выборе и/или применении методов исследования.	
	Цель и задачи сформулированы недостаточно четко, слабо связаны со структурой работы. Имеются грубые ошибки в выборе и/или применении методов исследования.	
	Аппарат исследования не продуман или отсутствует его описание; не сформулированы цель и задачи.	
Логичность изложения материала. Наличие аргументированных выводов по результатам работы, их соответствие целевым установкам	В работе имеется четкая структура, внутреннее единство и композиционная целостность, логическая последовательность изложения материала. Сделаны аргументированные выводы по результатам работы, они соответствуют целевым установкам.	
	Материал изложен логично и последовательно, но имеются недочеты в структуре работы. Сделаны выводы по результатам работы, но они не всегда аргументированы. Выводы в основном соответствуют целевым установкам.	
	В работе отсутствует внутреннее единство, имеются нарушения в логике и последовательности изложения материала. Выводы поверхностные, не всегда соответствуют целевым установкам.	
Наличие обоснованных	В работе содержатся самостоятельно сформулированные предложения по совершенствованию деятельности в организации, имеются обоснования, намечены пути дальнейшего исследования	

Критерии оценки	Индикатор	отметить V
предложений по совершенствованию деятельности организации, изложение своего видения перспектив дальнейшего исследования проблемы	темы. (Возможно наличие акта внедрения)	
	В работе сформулированы предложения по совершенствованию деятельности организации, однако обоснования выполнены недостаточно корректно. Видение перспектив дальнейших исследований не структурированное.	
	Рекомендации по совершенствованию деятельности организации носят формальный характер. Видение перспектив дальнейших исследований отсутствует.	
	Работа не носит самостоятельного исследовательского характера; не содержит анализа и практического разбора деятельности объекта исследования; не имеет выводов и рекомендаций.	
Уровень языковой и стилистической грамотности	Высокий уровень языковой и стилистической грамотности. В работе отсутствуют речевые и орфографические ошибки. Автор свободно владеет деловым стилем речи.	
	В работе допущены некоторые стилистические и речевые погрешности, при этом автор хорошо владеет деловым стилем речи.	
	Недостаточное владение деловым стилем речи. В работе имеются различного рода ошибки; опечатки исправлены не полностью.	
Качество оформления работы	Работа оформлена в соответствии со всеми требованиями, предъявляемыми к ВКР.	
	Имеются не значительные недочеты в оформлении.	
	Много недочетов в оформлении.	
	Работа имеет вид компиляции из немногочисленных источников без оформления ссылок на них или полностью заимствована. Оформление работы не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР, поверхностное знакомство со специальной литературой; минимальный библиографический список.	

Уровень сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций (ФГОС) и общетрудовых функций (ПС)	Индикаторы	отметить V
Автором показан высокий уровень сформированности компетенций	Способности анализировать теоретические исследования и нормативные правовые акты и на их основе делать необходимые выводы, заключения, проекты, предложения, рекомендации.	
	В работе использованы источники на иностранном языке.	
	Автор апробировал результаты на практике и научно-практических конференциях международного, всероссийского и регионального уровней в своих докладах.	
	Способности разработки, внедрение, оценка и корректировка технологических или методических решений, процессов, имеющих практическое значение.	
Автором показан низкий уровень сформированности компетенций	Не сформированы способности анализировать теоретические исследования и нормативные правовые акты и на их основе делать необходимые выводы, заключения, предложения, рекомендации.	
	В работе не использованы источники на иностранном языке.	
	Автор не апробировал результаты на практике и научно-практических конференциях международного, всероссийского и регионального уровней в своих докладах (тезисах).	
	Не сформированы способности разработки, внедрение, оценка и корректировка технологических или методических решений, процессов.	

Характеристика обучающегося в период подготовки

За время работы Иванов С.В. проявил себя как грамотный, добросовестный, ответственный специалист, вдумчивый, самостоятельный исследователь. Индивидуальное задание выполнял в установленные сроки. Замечания, высказанные в ходе индивидуальных консультаций и подготовки ВКР, учтены и исправлены.

Особое мнение

Автор достаточно убедительно излагает свою позицию по поставленным вопросам, при этом научная дискуссия ведется корректно, проявляется уважительное отношение к имеющимся спорным точкам зрения в научной литературе и исследованиях по экономике. Большинство положений работы не вызывает никаких возражений.

Вывод:

Представленная ВКР Иванова С.В. соответствует всем нормативным документам УрГЭУ, регулирующим государственную итоговую аттестацию. Структура работы логически выдержана и отражает последовательное рассмотрение теоретических и практических вопросов, связанных с темой исследования. Результаты исследования могут быть использованы для дальнейшего исследования проблемы (тема ВКР).

ВКР Иванова С.В. рекомендована к защите.

Радыгина Евгения Геннадьевна, доцент кафедры туристического бизнеса и гостеприимства, кандидат педагогических наук, доцент

Отправлено через сервис «Личный кабинет обучающегося» (https://portfolio.usue.ru)

Дата 05.06.2023

С отзывом ознакомлен через сервис «Личный кабинет обучающегося» (https://portfolio.usue.ru)
ФИО обучающегося: Иванов Сергей Викторович
дата 05.06.2023

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный экономический университет»
(УрГЭУ)

Аннотация
выпускной квалификационной работы
(заполняется студентом в электронном виде на сайте Портфолио)

1) Ф.И.О. выпускника
Код, направление подготовки
Направленность (профиль) программы
Форма обучения _____
2) Тема работы (название)
Краткое описание содержания работы:
Введение _____
В первой главе содержится _____
Во второй главе _____
В третьей главе (при наличии)
Результат работы (основные выводы, заключение)

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

РАЗРЕШЕНИЕ
на размещение выпускной квалификационной работы
на портале электронных образовательных ресурсов УрГЭУ

(*фамилия, имя, отчество*)

паспорт:

(*паспортные данные*)

зарегистрированный(-ая) по адресу:

(*место регистрации*)

являющийся(-аяся) студентом института торговли, пищевых технологий и сервиса, гр. ГД-18

(*институт, группа*)

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный экономический университет» (далее – УрГЭУ),

Направление подготовки, направленность (профиль)

43.03.03 Гостиничное дело, Гостиничная и ресторанная деятельность

Тема выпускной квалификационной работы (далее- ВКР):

Укрепление позиции России на мировом рынке металлов платиновой группы

Вариант 1 (если нет коммерческой и или иной тайны)

разрешаю УрГЭУв полном объеме доводить до всеобщего сведения, воспроизводить и размещать в сети Интернет, в электронной библиотечной системеУрГЭУ полностью весь текст выпускной квалификационной работы.

Вариант 2

разрешаю УрГЭУв полном объеме доводить до всеобщего сведения, воспроизводить и размещать в сети Интернет, в электронной библиотечной системе***в следующие части*** выпускной квалификационной работы:
введение,
главы 1-2,
подпункты 3.1, 3.3 главы 3
заключение

не разрешаю УрГЭУ доводить до всеобщего сведения, воспроизводить и размещать в сети Интернет, в электронной библиотечной системе,в следующие части выпускной квалификационной работы:
п. 3.2 главы 3
приложения А
приложение В

т.к. они содержат сведения, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам.

Я подтверждаю, что ВКР написана мною лично и не нарушает интеллектуальных прав иных лиц.

дата *подпись*

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**Письмо оформляется на бланке предприятия*

Ректору УрГЭУ

_____

Информационное письмо

Довожу до сведения университета, что выпускная квалификационная работа студента (ки)_____
на тему _____
_____
_____
в главе _____ содержит информацию, составляющую коммерческую тайну организации (предприятия).

Дата: _____

Руководитель организации
(предприятия): _____ _____
подпись (расшифровка подписи)