****

1. **Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации выпускников в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» разработана в соответствии с требованиями следующихнормативных документов:

Федеральный закон РФ: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273- ФЗ).

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»(с изменениями и дополнениями).

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. N 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена».

Локальные акты образовательного учреждения.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) является обязательной частью ГИА. ГИА включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы). Согласно ФГОС в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по данной специальности отводится шесть недель, из них на подготовку ВКР - четыре недели и на защиту ВКР - две недели.

Цель защиты ВКР - установление соответствия результатов освоения студентами образовательной программы СПОпо специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», соответствующим требованиям ФГОС СПО по данной специальности.

Задачи подготовки и защиты ВКР:

* систематизация, расширение освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям;
* закрепление знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач;
* выяснение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе;
* проверка качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

К ГИА(подготовке и защите ВКР) допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

Необходимым условием допуска к ГИА (подготовке и защите ВКР) является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Программа государственной итоговой аттестации доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

1. **Виды и формы государственной итоговой аттестации**

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работапо образовательной программе среднего профессионального образования в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» выполняется в виде дипломной работы.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

1. **Объем времени на подготовку и сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Согласно ФГОС СПОпо специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» в учебном плане на подготовку и защиту ВКР отводится шесть недель, из них:

* на подготовку ВКР - четыре недели
* на защиту ВКР - две недели.

1. **Условия подготовки к государственной итоговой аттестации**

В срок до 1 декабря текущего учебного года для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. К каждому руководителю ВКР может быть одновременно прикреплено не более восьми выпускников.

Не позднее, чем за месяц до производственной практики (преддипломной) осуществляется закрепление тем ВКР за студентами, которое оформляется приказом ректора УрГЭУ. Заявление на утверждение темы ВКР подписывается студентом, руководителем ВКР и заведующим кафедрой «Туристического бизнеса и гостеприимства» и передается в деканат Колледжа УрГЭУ. Бланк заявление на утверждение темы ВКР приводится в приложении Б.

Не позднее, чем за две недели до производственной практики (преддипломной) в соответствии с утвержденной темой руководителем ВКР разрабатывается и прописывается в соответствующем бланке задание для каждого студента. Задания на ВКР подписываются руководителем работы, утверждаются заведующим кафедрой «Туристического бизнеса и гостеприимства» и сдается вместе с ВКР. Обратная сторона задания заполняется научным руководителем. Дата получения отзыва о практической значимости должна, как правило, соответствовать дате получения рецензии. Дата решения ГАК должна соответствовать дате защиты выпускной работы. Задания на ВКР сопровождаются консультацией руководителей, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР. Бланк задания на ВКР приводится в приложении В.

Не позднее чем за месяц до защиты определяются рецензенты ВКР из числа специалистов из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др. соответственно тематике ВКР.

Не позднее чем за 2 недели до защиты ВКР проводится предварительная защита.

Не позднее чем за неделю до предварительной защиты ВКР выполненные квалификационные работы подлежат рецензированию. При заполнении пункта «Заключение» рецензент должен оценить работу оценкой «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно». Отзыв должен быть заверен личной подписью рецензента и печатью организации, где он работает. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Бланк рецензии на ВКР приводится в приложении Г.

Не позднее чем за неделю до предварительной защитыруководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием, своим письменным отзывом, отзывом рецензента и отметкой нормоконтролера передает заведующему кафедрой «Туристического бизнеса и гостеприимства». Бланк отзыва руководителя ВКР приводится в приложении Д.

Не позднее чем за неделю до предварительной защитыВКР представляется на проверку и подпись нормоконтролеру.

Не позднее чем за неделю до защиты ВКР заведующий кафедрой «Туристического бизнеса и гостеприимства» на основании предварительной защиты и после ознакомления с отзывом руководителя, рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и фиксирует это в сопроводительных документах к ВКР.

1. **Процедура проведения государственной итоговой аттестации**

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и включает:

* доклад обучающегося (не более 10 - 15 минут);
* чтение отзыва и рецензии,
* вопросы членов комиссии,
* ответы обучающегося;
* выступление руководителя ВКР, рецензента (если он присутствует на заседании ГЭК).

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, в котором записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

При определении оценки по защите ВКР учитываются:

* качество устного доклада выпускника,
* свободное владение материалом ВКР,
* глубина и точность ответов на вопросы,
* отзыв руководителя и рецензия.

1. **Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы подготовки специалиста среднего звена**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Планируемые результаты освоения компетенции | Виды аттестации | | |
| Промежуточная аттестация  (дисциплины, МДК, практики) | | ГИА |
| Общие компетенции | | | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | ОГСЭ.01 | Основы философии | Защита ВКР |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЕН.02 | География туризма |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.08 | Финансы, налоги и налогообложение |
| ОП.09 | Статистика |
| ОП.10 | Основы экономической теории |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | ОГСЭ.01 | Основы философии | Защита ВКР |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЕН.02 | География туризма |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.07 | Анализ финансово-хозяйственной деятельности |
| ОП.08 | Финансы, налоги и налогообложение |
| ОП.09 | Статистика |
| ОП.10 | Основы экономической теории |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | ОГСЭ.01 | Основы философии | Защита ВКР |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.08 | Финансы, налоги и налогообложение |
| ОП.09 | Статистика |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | ОГСЭ.01 | Основы философии | Защита ВКР |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЕН.02 | География туризма |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.08 | Финансы, налоги и налогообложение |
| ОП.09 | Статистика |
| ОП.10 | Основы экономической теории |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | ОГСЭ.01 | Основы философии | Защита ВКР |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Статистика |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | ОГСЭ.01 | Основы философии | Защита ВКР |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.08 | Финансы, налоги и налогообложение |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.  ъ | ОГСЭ.01 | Основы философии | Защита ВКР |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.08 | Финансы, налоги и налогообложение |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | ОГСЭ.01 | Основы философии | Защита ВКР |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | ОГСЭ.01 | Основы философии | Защита ВКР |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| Профессиональные компетенции | | | |  |  |  |
| ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 1.2. Бронировать и вести документацию. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.01.01 | Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.08 | Финансы, налоги и налогообложение |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.08 | Финансы, налоги и налогообложение |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.08 | Финансы, налоги и налогообложение |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.02.01 | Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service). | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ЕН.01 | Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.01 | Менеджмент |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ОП.02 | Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.05 | Здания и инженерные системы гостиниц |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.03.01 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Управление ведением номерного фонда |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ЕН.02 | География туризма |
| ОП.03 | Экономика организации |
| ОП.04 | Бухгалтерский учет |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Статистика |
| ОП.10 | Основы экономической теории |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ЕН.02 | География туризма |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Статистика |
| ОП.10 | Основы экономической теории |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.07 | Анализ финансово-хозяйственной деятельности |
| ОП.09 | Статистика |
| ОП.10 | Основы экономической теории |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык | Защита ВКР |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности |
| МДК.04.01 | Организация продаж гостиничного продукта |
| МДК.04.2 | Маркетинг |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |

**7 Перечень типовых вопросов, задаваемых при процедуре защиты выпускных квалификационных работ**

**7.1 Вопросы, оценивающие сформированность общих компетенций**

1. Каково значение коммуникативных навыков для успешной деятельности производственного коллектива
2. Возможна ли успешная профессиональная самореализация работника без формирования потребности и способности к самоорганизации и самообразованию
3. Управленческое решение. Черты управленческого решения. Виды управленческих решений. Процесс и методы принятия управленческих решений. Стадии принятия управленческих решений.
4. Общие рекомендации по поиску документов в справочно-правовых системах
5. Сравнительный анализ российских справочно-правовых систем
6. Автоматизированные системы управления гостиничным бизнесом
7. Компьютерные технологии бронирования и резервирования в туризме.
8. Психология производственных отношений.
9. Особенности профессионального общения с использованием современных средств коммуникаций.
10. Лидерство, власть и руководство.Формы управленческого поведения
11. Почему знание закономерностей развития экономики является необходимым условием достижения успеха в различных сферах деятельности
12. Какая формулировка образовательных потребностей специалиста в условиях частой смены технологий является более актуальной: «образование для всей жизни» или «образование в течение всей жизни».

**7.2 Вопросы, оценивающие сформированность профессиональных компетенций**

1. Характеристика службы бронирования и ее функции
2. Источники и каналы получения гостиницей запросов на бронирование
3. Процесс подтверждения бронирования
4. Характеристика и виды гарантированного бронирования
5. Аннуляция негарантированного бронирования
6. Порядок лицензирования гостиничной деятельности
7. Показатели качества обслуживания при приеме и выписке гостей
8. Обязательная информация, предоставляемая гостю при приеме и размещении
9. Виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания.
10. Контроль функции обеспечения выполнения договоров об оказании гостиничных услуг.
11. Порядок оформления счетов за проживание и дополнительные услуги, виды расчетов с проживающими.
12. Отчетная документация, оформляемая при проведении расчетов с гостями за услуги гостиницы.
13. Правила выполнения ночного аудита: цели ночного аудита.
14. . Правила работы с информационной базы данных гостиницы: данные о гостях, о заполняемости номеров и др.
15. Этапы обслуживания гостей в процессе проживания.
16. Правила и порядки предоставления услуг питания в номерах гостиницы.
17. Какие меры безопасности должна соблюдать горничная
18. Особенности оснащения службы room-service
19. Формы актов, составляемых при порче или утере имущества гостиницы. Состав ответственных лиц, заполняющих акты при порче или утере имущества гостиницы.
20. Правила поведения сотрудников при угрозе жизни, здоровью и сохранности имущества гостей от природных воздействий (температура, осадки, наводнения и др.)
21. Потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом
22. Методы изучения предпочтений потребителя. Методы анализа предпочтений потребителя
23. Маркетинговые мероприятия при освоение сегмента рынка
24. Маркетинговые мероприятия при позиционировании гостиничного продукта
25. Особенности продажи номерного фонда
26. Особенности продажи дополнительных услуг
27. Показатели оценки конкурентоспособности гостиничных услуг
28. **Выпускная квалификационная работа**

**8.1 Определение темы выпускной квалификационной работы**

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется не позднее чем за месяц до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью утверждения и согласования темы, разработки руководителем задания и последующего сбора практического материала в период ее прохождения.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями кафедры «Туристического бизнеса и гостеприимства»в соответствии с профилем специальности43.02.11 «Гостиничный сервис» совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем. При этом тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в данную образовательную программу СПО.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;

- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;

- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;

- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы.

Примерный перечень тем выпускной квалификационной работы приведен в приложении А.

* 1. **Руководство выпускной квалификационной работой**

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

В обязанности руководителя ВКР входят:

* разработка задания на подготовку ВКР и заполнения соответствующего бланка задания;
* разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
* оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
* консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
* оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
* контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
* оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
* предоставление письменного отзыва на ВКР.

Задание для каждого студента разрабатываетсяруководителем ВКР в соответствии с утвержденной темой и прописывается в соответствующем бланке. Задания на ВКР подписываются руководителем работы, утверждаются заведующим кафедрой «Туристического бизнеса и гостеприимства» и сдается вместе с ВКР

В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

В обязанности консультанта ВКР входят:

* руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса;
* оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
* контроль хода выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса.
  1. **Рецензирование выпускных квалификационных работ**

ВКР подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др.

Рецензия должна включать:

* заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
* оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
* оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
* общую оценку качества выполнения ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

**8.4 Структура и содержание выпускной квалификационной работы**

Структура и содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

* титульный лист;
* содержание;
* введение;
* теоретическая часть;
* аналитическая часть;
* заключение;
* список использованных источников;
* приложения.

Введение – вступительная часть квалификационной работы, в которой:

* обосновывается актуальность темы работы, ее теоретическая и практическая значимость;
* определяются цели и задачи исследования, возможные пути решения поставленных задач;
* определяются границы (параметры) исследования (объект, предмет);
* хронологические и (или) предметные, и (или) географические рамки;
* отмечаются положения, которые выносятся на защиту, описывается структура работы.

По объему введение, как правило, не должно превышать 3-4 листов.

Теоретическая часть – теоретико-методологическая основа исследуемой проблемы, в которой:

* описывается сущность и характеристика предмета и объекта исследования, содержание процесса их развития и современное состояние;
* оценивается место исследуемого объекта в рамках исследуемой предметной области;
* оценивается степень изученности исследуемой проблемы. Называются теоретически и практически решенные и спорные (дискуссионные) проблемы, по-разному освещенные в научной литературе, с указанием личного мнения автора квалификационной работы. При этом анализируется и обобщается литература в области предмета исследования;
* проводится уточнение понятийно-категориального аппарата;
* предлагаются собственные или уточняются существующие классификации (типологии) исследуемых процессов, явлений и факторов;
* представляются социальные, экономические, правовые, психологические и организационные аспекты анализируемой проблемы.

Теоретическая часть, как правило, составляет содержание первой главы выпускной квалификационной работы. Объем теоретической части – 15 страниц.

Аналитическая часть - практическая или графическая составляющая выпускной квалификационной работы, в которой принятые по исследуемой проблеме решения могут быть представлены методиками, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности или схемами, графиками, диаграммами и пр.

Указанная часть работы, как правило, образует вторую главу выпускной квалификационной работы. Объем опытно-экспериментальной части – 30 страниц.

Заключение, выводы и рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов – это последовательное, логически стройное, краткое изложение результатов проведенного исследования, играющее роль концовки, в которой фор-мулируются новизна и практическая значимость полученных результатов, предложения но их использованию и направления для дальнейших исследований в данной сфере.

Объем указанной части работы – не более 4-5 листов.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

* федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
* указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
* постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
* иные нормативные правовые акты;
* иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
* монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
* иностранная литература;
* интернет-ресурсы.

Приложения – все вспомогательные или дополнительные материалы, не являющиеся насущно важными для понимания решения научной задачи, помещаемые на последних страницах выпускной квалификационной работы:

* сведения, дополняющие исследования;
* промежуточные исследования, формулы и расчеты;
* таблицы вспомогательных цифровых данных;
* иллюстрации вспомогательного характера;
* документы, подтверждающие использование результатов работы в практической деятельности организации;
* бухгалтерские отчеты и иные первичные документы;
* иллюстрации, таблицы на листах формата А3, и т.д.

Объем ВКР должен составлять 50 - 60 страниц печатного текста (без приложений).

* 1. **Критерии оценки выпускной квалификационной работы**

Оценка выпускной квалификационной работы дается на закрытой части заседания по 4-х балльной системе. При этом учитывается качество подготовленной квалификационной работы, качество подготовленного доклада, а также владение информацией, специальной терминологией, умение участвовать в дискуссии, отвечать на поставленные в ходе обсуждения вопросы.

Если выпускная квалификационная работа признается неудовлетворительной, решается вопрос о предоставлении студенту права защитить ее повторно (ту же с соответствующими доработками или разработать новую тему).

Основными оценками качества и эффективности ВКР являются:

* важность (актуальность) работы для внутренних и/или внешних потребителей;
* новизна результатов работы;
* практическая значимость результатов работы;
* эффективность и результативность (социальный, экономический, информационный)
* эффект, эффект использования результатов работы в учебном процессе);
* уровень практической реализации.

«Отлично» - выставляется в случае, если квалификационная работа посвящена актуальной и научно значимой теме, исследование базируется на анализе ситуации по данной проблеме и автор работы, продемонстрировал необходимые навыки анализа источников. Работа состоит из теоретического раздела и описания практической реализации, которая демонстрирует приобретенные навыки использования современных информационных технологий и методов построения информационных систем. В работе присутствует обстоятельный анализ проблемы, последовательно и верно определены цели и задачи. Работа имеет четкую внутреннюю логическую структуру. В ходе защиты автор уверенно и аргументировано ответил на замечания рецензентов, а сам процесс защиты продемонстрировал полную разработанность избранной научной проблемы и компетентность выпускника.

«Хорошо» - выставляется в случае, если работа посвящена актуальной и научно значимой теме, исследование базируется на анализе ситуации по данной проблеме и автор работы, продемонстрировал необходимые навыки анализа источников. Работа состоит из теоретического раздела и описания практической реализации, которая демонстрирует приобретенные навыки использования современных информационных технологий и методов построения информационных систем. В работе присутствует обстоятельный анализ проблемы, последовательно и верно определены цели и задачи. Работа иметь четкую внутреннюю логическую структуру. В ходе защиты автор достаточно полно и обоснованно ответил на замечания рецензентов, а сам процесс защиты продемонстрировал необходимую и в целом доказанную разработанность избранной научной проблемы. Вместе с тем, работа содержит ряд недостатков, не имеющих принципиального характера.

«Удовлетворительно» - выставляется в случае, если студент продемонстрировал слабые знания некоторых научных проблем в рамках тематики квалификационной работы. В процессе защиты работы, в тексте ВКР, в представленных презентационных материалах допущены значительные фактические ошибки. В случае отсутствия четкой формулировки актуальности, целей и задач ВКР. Работа не полностью соответствует всем формальным требованиям, предъявляемым к подобного рода работам.

«Неудовлетворительно» - выставляется в случае, если в процессе защиты ВКР выявились факты плагиата основных результатов работы, несоответствие заявленных в ВКР полученных результатов, реальному состоянию дел, необоснованность достаточно важных для данной ВКР высказываний, достижений и разработок.

Каждый член государственной комиссии выставляет оценку за ВКР с учетом:

* содержания работы,
* качество устного доклада выпускника,
* качество презентации и представленного для защиты наглядного материала,свободное владение материалом ВКР,
* глубина и точность ответов на вопросы,
* отзыв руководителя и рецензия.

Итоговая оценка ВКР рассчитывается как среднее арифметическое оценок руководителя, рецензента, всех членов ГЭК, присутствовавших на защите.

Схема формирования итоговой оценки при защите выпускной

квалификационной работы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Характеристика работы | | Баллы |  |
| 1. Оценка работы по формальным критериям | | |  |
| 1.1. | Использование литературы (достаточное количество актуальных источников, достаточность цитирования, использование нормативных документов, научной и справочной литературы)  ОК 1, ОК 2ОК 4, ОК 5 | 0-5 |  |
| 1.2. | Соответствие ВКР «Положение о требованиях к оформлению рефератов, отчетов по практике, контрольных, курсовых и ВКР студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена по специальностям СПО, реализующим ФГОС СПО» и методическим указаниям кафедры | 0-5 |  |
| ВСЕГО БАЛЛОВ | | 0-10 |  |
| 2. Оценка работы по содержанию | | |  |
| 2.1. | Введение содержит следующие обязательные элементы:  - актуальность темы и практическая значимость работы;  - цель ВКР, соответствующая заявленной теме;  - круг взаимосвязанных задач, определенных поставленной целью;  - объект исследования;  - предмет исследования. | 0-5 |  |
| 2.2. | Содержательность и глубина проведенного теоретического исследования поставленной проблемы  ОК 1, ОК 2, ОК 4, ПК 1.1-ПК 1.3, ПК 2.1-ПК 2.6, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-ПК 4.4 | 0-10 |  |
| 2.3. | Содержательность экономико-организационной характеристики объекта исследования и глубина проведённого анализа проблемы  ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 1.1-ПК 1.3, ПК 2.1-ПК 2.6, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-ПК 4.4 | 0 -20 |  |
| 2.4. | Содержательность рекомендаций автора, по совершенствованию технологических процессов или устранению проблем в деятельности объекта исследования, выявленных по результатам проведенного анализа.  ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1-ПК 1.3, ПК 2.1-ПК 2.6, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-ПК 4.4 | 0-15 |  |
| 2.5. | Оригинальность и практическая значимость предложений и рекомендаций | 0-5 |  |
| ВСЕГО БАЛЛОВ | | 0-55 |  |
| 3. Оценка защиты выпускной квалификационной работы | | |  |
| 3.1. | Качество доклада (структурированность, полнота раскрытия решенных задач для достижения поставленной цели, аргументированность выводов, включая чертежную документацию)  ОК 1, ОК 2, ОК 4 | 0-5 |  |
| 3.2. | Качество и использование презентационного материала (информативность, соответствие содержанию доклада, наглядность, достаточность)  ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 8, ОК 9 | 0-5 |  |
| 3.3. | Ответы на вопросы комиссии (полнота, глубина, оригинальность мышления)  ОК 1, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 | 0-25 |  |
| ВСЕГО БАЛЛОВ | | 0-35 |  |
|  | **СУММА БАЛЛОВ** | **100** |  |

Шкала соотнесения баллов и оценок

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Количество баллов** |
| «2»неудовлетворительно | 0-60 |
| «3»удовлетворительно | 61-73 |
| «4»хорошо | 74-90 |
| «5»отлично | 91-100 |

Оценочныйлистрезультатовзащиты выпускной квалификационной

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии оценки | Баллы | Общие компетенции:  ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9 | Профессиональные компетенции | | | | | Итого |
| Бронирование гостиничных услуг.  ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | Прием, размещение и выписка гостей  ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2,6 | Организация обслуживания гостей в процессе проживания  ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 | | Продажи гостиничного продукта  ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 |  |
| Работа с литературными источниками | 0-5 |  |  |  |  | |  |  |
| Качество оформления ВКР | 0-5 |  |  |  |  | |  |  |
| Обоснованность цели ВКР во введении | 0-5 |  |  |  |  | |  |  |
| Содержательность и аргументация проведенного теоретического исследования | 0-10 |  |  |  |  | |  |  |
| Качество аналитической части | 0-20 |  |  |  |  | |  |  |
| Проработанность рекомендаций и мероприятий | 0-15 |  |  |  |  | |  |  |
| Оригинальность и практическая значимость предложений и рекомендаций в ВКР | 0-5 |  |  |  |  | |  |  |
| Качество доклада | 0-5 |  |  |  |  | |  |  |
| Содержание и оформление презентации | 0-5 |  |  |  |  | |  |  |
| Ответы на вопросы | 0-25 |  |  |  |  | |  |  |
| **Сумма** | **100** |  |  |  |  | |  |  |
| **Дополнительные критерии** | | | | | | | | |
| Оценка руководителя ВКР |  |  |  |  | |  |  |  |
| Наличие публикаций и актов (справок) о внедрении |  |  |  |  | |  |  |  |

**Приложение А**

**Примерные темы выпускной квалификационной работы**

.

|  |  |
| --- | --- |
| Примерные темы выпускных квалификационных работ | Формируемые профессиональные компетенции |
| 1.Повышение качества обслуживания в ресторанах при гостинице | ПК 3.2, ПК 4.3, ПК 4.4 |
| 2.Совершенствование услуг питания в гостиницах | ПК 3.2, ПК 4.3, ПК 4.4 |
| 3. Развитие корпоративной культуры на гостиничном предприятии | ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.4, ПК 4.2 |
| 4. Повышение качества сервиса в гостиничном предприятии | ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,ПК 2.4,ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4 ПК |
| 5. Развитие услуг в гостиничном предприятии | ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 |
| 6. Совершенствование сервисной деятельности в гостиничном предприятии. | ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,ПК 2.4,ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4 |
| 7. Совершенствование деятельности службы приема и размещения | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6 |
| 8. Совершенствование работы прачечной в гостинице | ПК 3.1, ПК 3.3 |
| 9. Совершенствование работы службы горничных | ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4 |
| 10. Совершенствование управления персоналом отеля | ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 4.3 |
| 11. Повышение качества гостиничных услуг | ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 |
| 12. Совершенствование деятельности технической службы | ПК 3.1, ПК 3.3 |
| 13. Повышение безопасности гостиницы | ПК 3.3, ПК 3.4 |
| 14. Развитие деловых услуг в гостинице | ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 |
| 15. Совершенствование обслуживания иностранных гостей в отеле | ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,ПК 2.4,ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4 |
| 16. Развитие внутренней клиенториентированности гостиничного предприятия. | ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 3.2, ПК 3.4ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 |
| 17. Совершенствование обслуживания в загородных комплексах | ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,ПК 2.4,ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4 |

**Приложение Б**

Зав. кафедрой туристического бизнеса и гостеприимства

к.э.н., доценту Е.В. Куриловой

от студента группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ЗАЯВЛЕНИЕ

на утверждение темы выпускной квалификационной работы

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной работы: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Место прохождения производственной (преддипломной) практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Научный руководитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание, должность)

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись студента: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Решение зав. Кафедрой

«Утверждаю»\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата)

**Приложение В**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Уральский государственный экономический университет»

Колледж УрГЭУ Кафедра туристического бизнеса и СпециальностьГостиничный сервис гостеприимства

Квалификация менеджер Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_ \_г.

ЗАДАНИЕ

НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студенту\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество)

Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема выпускной квалификационной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Техническое задание

Целевая установка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

План работы и сроки выполнения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок сдачи студентом законченной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель выпускной квалификационной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

**ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЯ**

НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

**1.Отзыв научного руководителя о рекомендации к защите**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись руководителя

**2. Решение кафедры о выдвижении ВКР на защиту**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись зав. кафедрой

**3.Решение ГЭК по результатам защиты работы**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. Председатель ГЭК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение Г**

ОТЗЫВ

РЕЦЕНЗЕНТА О ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

Выпускная квалификационная работа выполнена

Студентом (кой)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Колледж УрГЭУ

Кафедра туристического бизнеса и гостеприимства Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность гостиничный сервис

ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Оценки | | | | |
| 5 | 4 | 3 | 2 | \* |
| 1. Актуальность тематики |  |  |  |  |  |
| 2. Степень полноты обзора состояния проблемы и корректность постановки задачи |  |  |  |  |  |
| 3. Уровень и корректность использования в работе методов исследования |  |  |  |  |  |
| 4. Степень комплексности работы, применение в ней знаний социально-гуманитарных дисциплин, естественно-математических, общепрофессио-нальных и специальных дисциплин |  |  |  |  |  |
| 5. Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения. |  |  |  |  |  |
| 6. Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе |  |  |  |  |  |
| 7. Объем и качество оформление квалификационной работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям технических рекомендаций) |  |  |  |  |  |
| 8. Оригинальность и новизна полученных результатов исследования |  |  |  |  |  |

\*- не оценивается (трудно оценить)

Отмеченные достоинства: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отмеченные недостатки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дополнительная информация для ГЭК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заключение: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецензент: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ МП «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_г.

(подпись)

**Приложение Д**

ОТЗЫВ

РУКОВОДИТЕЛЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа выполнена

Студентом (кой)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Колледж УрГЭУ

Кафедра туристического бизнеса и гостеприимства Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность гостиничный сервис Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка соответствия требованиям ФГОС

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, представленные в ВКР | Соответ-  ствует | В основном соответ-ствует | Не  соответ-  ствует |
| В части общепрофессиональных компетенций |  |  |  |
| В части профессиональных компетенций |  |  |  |

Общая характеристика работы студента в период выполнения ВКР: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отмеченные достоинства: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отмеченные недостатки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заключение: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Научный руководитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ « » \_\_\_\_\_\_\_\_20 \_г.

(подпись)