

**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Санкт-Петербургский институт экономики и управления»**

**Факультет экономики и управления**

**Кафедра Менеджмента**



**ПРОГРАММА  
итоговой аттестации**

**Направление подготовки**                    **43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»**

**Направленность (профиль)**            **ГОСТИНИЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**Уровень высшего образования**        **БАКАЛАВРИАТ**

**Санкт-Петербург  
2017**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Цель и задачи итоговой аттестации .....	4
1.2. Общие требования к выпускнику .....	5
2. СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР) СТУДЕНТА- ВЫПУСКНИКА ИНСТИТУТА .....	7
2.1. Общие требования к написанию ВКР .....	7
2.1.1. Этапы выполнения ВКР .....	7
2.1.2. Выполнение ВКР .....	8
2.1.3. Научное руководство ВКР .....	9
2.1.4. Критерии оценки В.....	9
3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ.....	8

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный образовательный стандарт высшего образования направления 43.03.03 «Гостиничное дело» № 1432 от 04.12.2015 (рег.номер 40540 от 12.01.2016); Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»; Приказом от 05 апреля 2017 г. N 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры; Уставом ЧОУ ВО «Санкт-Петербургский институт экономики и управления».

### **1.1. Цель и задачи итоговой аттестации.**

**Целью итоговой аттестации** является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе высшего образования по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

#### **Задачи итоговой аттестации:**

- систематизация, углубление и расширение теоретических знаний, полученных в результате освоения основной образовательной программы;
- закрепление навыков работы со специализированной литературой, а также навыки поиска и обработки научной информации;
- закрепление навыков формулировки и обоснования управленческих и экономических решений по вопросам деятельности предприятия, углубление опыта проведения научных исследований.

Итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее государственные аттестационные испытания).

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

Результаты аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

## 1.2. Общие требования к выпускнику.

Компетенции выпускника вуза по завершении освоения ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность (профиль) «Гостиничная деятельность».

Код компетенции	Содержание
<b>Общекультурные компетенции (ОК)</b>	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<b>общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>	
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта
ОПК-2	способностью организовывать работу исполнителей
ОПК-3	готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
<b>профессиональные компетенции (ПК)</b>	
<i>организационно-управленческая деятельность:</i>	
ПК-3	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения
ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

<i>сервисная деятельность:</i>	
ПК-6	готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений
ПК-7	готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
ПК-8	готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
<i>научно-исследовательская деятельность:</i>	
ПК-9	способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг
ПК-10	готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ПК-11	готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

## **2. СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР) СТУДЕНТА-ВЫПУСКНИКА ИНСТИТУТА.**

ВКР представляет собой самостоятельное и логически завершенное исследование или решение частной задачи, отвечающей тематике направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность (профиль) «Гостиничная деятельность».

ВКР как результат персональной исследовательской деятельности студента должна быть актуальна, по возможности обладать элементами новизны и практической ценностью.

Цель ВКР – установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность (профиль) «Гостиничная деятельность».

Задачи ВКР:

- развитие навыков работы с отечественной и иностранной литературой, законодательно-инструктивными и нормативно-справочными материалами;
- систематизация, углубление и расширение теоретических знаний, закрепление практических навыков выпускника;
- изучение теоретического положения, нормативно-правовых аспектов деятельности организаций;
- изучение, обобщение, анализ материалов публикаций или данных о деятельности организаций, формулирование соответствующих теме выводов.
- самостоятельное исследование актуальных вопросов профессиональной деятельности;
- изучение социально-экономических условий производства и характер их влияния на показатели работы в конкретных организациях или учреждениях;
- совершенствование навыков ведения студентом самостоятельной исследовательской работы, работы с различной справочной, специальной и периодической литературой, а также с электронными и сетевыми информационными ресурсами;

ВКР выполняется на основе требований Положения о проведении итоговой аттестации выпускников.

При условии успешного прохождения защиты ВКР выпускнику присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом государственного образца о высшем образовании.

## **2.1. Общие требования к написанию ВКР**

ВКР является завершающим этапом учебного процесса и первой творческой работой выпускника. Студент-дипломник должен самостоятельно раскрыть тему ВКР, используя весь комплекс теоретических знаний и практических навыков, полученных им в течение всего курса обучения в Институте.

### **2.1.1. Этапы выполнения ВКР**

По качеству выполнения ВКР и ее защите оценивается уровень подготовки выпускников. При подготовке ВКР должен показать свое умение и навыки решения административных проблем в области управления в организациях, учреждениях и предприятиях, с учетом требований к содержанию (методологических, аналитических, проектных) и оформлению ВКР в соответствии со стандартами СПБИЭУ.

Целью выполнения ВКР является оценка качества подготовки студента, обучающегося по ООП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность (профиль) «Гостиничная деятельность», способного эффективно решать актуальные проблемы, в том числе для предполагаемого работодателя, заказчика в сфере административного, производственного, финансового, кадрового, инвестиционного, антикризисного менеджмента.

Процесс подготовки выпускной ВКР включает в себя следующие этапы:

- выбор темы;
- подбор и первоначальное ознакомление с литературой по выбранной теме;
- составление предварительного варианта плана;
- изучение отобранной литературы;
- составление окончательного варианта плана;
- изучение проблемы, сбор и обработка фактических данных, их систематизация и обобщение в сочетании с материалами литературы;
- написание ВКР;
- предзащита;
- публичная защита ВКР.

### **2.1.2. Выполнение ВКР**

Тематика ВКР (приложение А) разрабатывается выпускающей кафедрой с учетом реальных требований общества, региона, учреждений и организаций. Студент может выбрать одну из тем, рекомендуемых кафедрой, либо предложить свою, сформировавшуюся в процессе прохождения практики или отражающую его научные интересы. Подобная тема должна быть максимально приближена к тематике, предлагаемой кафедрой. Кроме того, часть работ на кафедре выполняется по заявкам организаций. Для выполнения таких работ необходимо иметь письменное обращение руководителя организации на имя заведующего кафедрой, где указываются направления и вопросы, в разработке которых заинтересован заказчик. Выбор темы может основываться на предшествующем написании курсовых работ, выполнении производственной практики, выступлениях на конференциях, участии в различных олимпиадах, конкурсах, выполнении научно-исследовательской работы.

Научный руководитель ВКР назначается ректором по представлению заведующего выпускающей кафедрой. В ходе выполнения ВКР он проводит консультации, посещение

которых студентами обязательно, поскольку они выступают не только как средство оказания помощи студентам, но одновременно являются и формой контроля за выполнением работы. Пример оформления заявления на утверждение темы ВКР приведен в приложении Б.

Заявление студента о выборе темы ВКР и назначении руководителя рассматривается на выпускающей кафедре и при необходимости тема корректируется.

Формулировка темы ВКР и ее руководитель утверждаются приказом ректора. В течение 10 дней после издания приказа студент согласовывает с научным руководителем задание на ВКР, и представляет ее на утверждение заведующему выпускающей кафедрой (приложение В). Задание заполняется в двух экземплярах, один выдается студенту, другой хранится на кафедре и в день защиты ВКР представляется в ГАК.

Изменение темы допускается в исключительных случаях не позднее, чем за один месяц до защиты ВКР. В этом случае студент согласует изменение темы с научным руководителем и заведующим кафедрой и подает заявление на имя заведующего кафедрой с обоснованием необходимости изменения темы. К заявлению должно быть приложено задание на ВКР по вновь избранной теме, подписанное руководителем и заведующим выпускающей кафедрой, а также самим студентом.

### **2.1.3. Научное руководство выпускной квалификационной работой**

Научный руководитель оказывает студенту помощь в выполнении ВКР:

- консультирует при выборе темы ВКР;
- консультирует студента при определении цели, задач, предмета и объекта исследования, утверждает их;
- выдает задание на ВКР;
- консультирует студента при составлении плана ВКР, корректирует его;
- дает рекомендации по списку литературы и других источников;
- делает замечания по тексту ВКР – указывает студенту на недостатки аргументации, композиции, стиля, советует, как лучше устранить их;
- проверяет правильность оформления ВКР, указывает на недочеты;
- после просмотра и одобрения ВКР подписывает титульный лист (приложение Г);
- составляет отзыв о ВКР (приложение Е).

При несоблюдении студентом требований к научному уровню, содержанию и оформлению руководитель возвращает ВКР для устранения отмеченных недостатков.

Студенту следует периодически информировать научного руководителя о ходе выполнения ВКР, консультироваться по вызывающим затруднения или сомнения теоретическим и практическим вопросам, обязательно ставить в известность о возможных отклонениях от утвержденного графика.

За теоретическую и методологическую основу разработки и освещения темы, а также качество, содержание и оформление ВКР целиком и полностью несет ответственность студент, а не научный руководитель.

Отрицательный отзыв руководителя не является препятствием для прохождения государственного аттестационного испытания, если студент считает его недостаточно объективным при условии успешного прохождения предзащиты. Руководитель имеет право направить студента к другим преподавателям института на консультацию по отдельным специальным вопросам ВКР.

### **2.1.4. Критерии оценки выпускной квалификационной работы**

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты.

## Рекомендуемые критерии выставления оценки за ВКР членами ГАК

Критерии качества	Оценка
<b>1 Качество выступления студента на защите ВКР по форме</b>	
1.1 Самостоятельный устный доклад без чтения текста;	5
1.2 Доклад с частичным зачитыванием текста;	4
1.3 Доклад в форме безотрывного чтения;	3
1.4 Доклад в форме безотрывного невыразительного чтения	2
<b>2 Соответствие иллюстративного материала содержанию доклада</b>	
<b>3 Качество выступления студента на защите ВКР по содержанию</b>	
3.1 Полно и ясно изложена сущность работы, показан реальный вклад автора	5
3.2 Изложена сущность работы, вклад автора недостаточно ясен	4
3.3 Сущность работы изложена не четко, вклад автора недостаточно ясен	3
3.4 Сущность работы изложена не четко, вклад автора не представлен	2

Критерии качества	Оценка
<b>4 Качество ответов на вопросы</b>	
4.1 Даны полные и аргументированные ответы на все вопросы	5
4.2 Отдельные вопросы вызвали затруднения с ответом или были недостаточно аргументированы	4
4.3 Большинство ответов на вопросы были не по существу	3
4.4 Неточные ответы на все вопросы или полное отсутствие ответов	2
<b>5 Качество содержания ВКР</b>	
5.1 Содержание полностью раскрывает сформулированные цели и задачи ВКР	5
5.2 Содержание раскрывает цели и задачи ВКР с небольшими отклонениями	4
5.3 Содержание работы имеет существенные отклонения от цели и задач ВКР	3
5.4 Содержание работы не соответствует цели и задачам ВКР	2
<b>6 Качество оформления ВКР</b>	
6.1 Полностью соответствует установленным требованиям	5
6.2 Незначительное отклонение от установленных требований	4
6.3 Существенные нарушения установленных требований	3
<b>7 Отзыв руководителя</b>	3-5
<b>8 Оценка рецензента</b>	3-5
<b>9 Дополнительные материалы (документы) представленные студентом, характеризующие научную и практическую ценность ВКР (дополнительный критерий)</b>	3-5

**Примечание:** Весовые значения по каждому критерию устанавливаются кафедрой самостоятельно до начала процедуры защиты ВКР.

### 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ

#### *Основная литература:*

1. Медлик С. Гостиничный бизнес: учебник для студентов вузов/ Медлик С., Инграм Х.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 240 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/7029>
2. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учебное пособие/ Лихолетов В.В.— СПб.: Интермедия, 2012.—

220 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30208>.

3. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017.— 176 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57230>.

4. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела: учебное пособие для бакалавров/ Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.— 204 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27035>.

5. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Менеджмент организации» и «Управление персоналом»/ П.Э. Шлендер [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 319 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8597>.

#### ***Дополнительная литература:***

1. Руденко Л.Л. Сервисная деятельность: учебное пособие/ Руденко Л.Л.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017.— 208 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57229>.

2. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства: учебное пособие / Амирова З.Б.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2014. 86— с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/46463>.

3. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: учебное пособие/ М.В. Виноградова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 280 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10907>.

4. Семенова Л.В. Организация продаж гостиничного продукта: учебное пособие / Семенова Л.В., Корнеевец В.С., Драгилева И.И., Корионова В.О.— С.: Ай Пи Эр Медиа, 2016. 85— с. <http://www.iprbookshop.ru/44183>.

5. Семенова Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебное пособие / Семенова Л.В., Корнеевец В.С., Драгилева И.И.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015. 205— с. <http://www.iprbookshop.ru/29260>.

**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Санкт-Петербургский институт экономики и управления»**

**Факультет экономики и управления**

**Кафедра Менеджмента**



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Направление подготовки**                    **43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»**

**Направленность (профиль)**            **ГОСТИНИЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**Уровень высшего образования**        **БАКАЛАВРИАТ**

**Санкт-Петербург  
2017**

## Содержание

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	12
2. ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА. ....	12
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....	18

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**Целью итоговой аттестации** является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата).

№ п/п	Формы ГИА	Индекс компетенции (по ФГОС)	Представление оценочного средства в ФОС ГИА
1	Выпускная квалификационная работа (ВКР)	ОК-1- ОК-9, ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3,ПК-3,4,5,6,7,8,9,10,11	-Тематика ВКР. - Критерии оценки ВКР.

Компетенции выпускника вуза по завершении освоения ОПОП ВО **43.03.03 «Гостиничное дело»** направленность (профиль) «Гостиничная деятельность».

Код компетенции	Содержание
<b>Общекультурные компетенции (ОК)</b>	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<b>общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>	
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

ОПК-2	способностью организовывать работу исполнителей
ОПК-3	готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
<b>профессиональные компетенции (ПК)</b>	
<i>организационно-управленческая деятельность:</i>	
ПК-3	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения
ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
<i>сервисная деятельность:</i>	
ПК-6	готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений
ПК-7	готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
ПК-8	готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
<i>научно-исследовательская деятельность:</i>	
ПК-9	способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг
ПК-10	готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ПК-11	готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

## **2. ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА.**

### **2.1 Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Гостиничная деятельность».**

1. Проектирование рекламной деятельности гостиничного предприятия (на примере...)
2. Проектирование и обоснование создания нового гостиничного продукта (на примере...)
3. Проектирование системы дополнительных услуг в гостиницах (на примере...)
4. Проектирование системы организации гостиничных услуг (на примере...)

5. Проектирование гостиничного продукта и его продвижение на рынок гостиничных услуг (на примере...)
6. Совершенствование качества обслуживания туристов и технология организации туристских услуг (на примере...)
7. Совершенствование маркетинговой деятельности гостиничного предприятия (на примере...)
8. Совершенствование организации конгресс- услуг в гостиничных комплексах (на примере...)
9. Разработка мероприятий по совершенствованию системы мотивации персонала в гостинице (на примере...)
10. Совершенствование организации и технологии по удовлетворению потребительского спроса на гостиничные услуги (на примере...)
11. Разработка предложений по повышению конкурентоспособности предприятия питания (на примере...)
12. Инновационные подходы к совершенствованию системы управления предприятием гостиничной индустрии (на примере...)
13. Особенности управления персоналом в малых гостиницах (на примере...)
14. Совершенствование создания сети мини- гостиниц в СПб (на примере...)
15. Совершенствование технологии приема иностранных туристов в гостиничных комплексах (на примере...)
16. Совершенствование технологии организации питания в гостинице (на примере...)
17. Технология и организация развития спортивно-оздоровительного комплекса (на примере...)
18. Совершенствование организации ресторанного обслуживания в гостинице (на примере...)
19. Совершенствование маркетинговой стратегии гостиничного предприятия (на примере...)
20. Совершенствование системы управления качеством гостиничных услуг (на примере...)
21. Основные направления совершенствования профессионального обучения специалистов в сфере гостиничного хозяйства (на примере...)
22. Совершенствование деятельности санаторно-курортного комплекса (на примере...)
23. Организация и разработка бренда гостиничного предприятия (на примере...)
24. Проектирование системы управления качеством гостиничных услуг (на примере...)
25. Использование информационных технологий для создания гостиничного продукта.
26. Анализ и проектирование организационной структуры управления гостиничным предприятием .
27. Проект развития сервисных услуг в гостиничном комплексе (на примере «...»).
28. Анализ и проектирование системы мотивации деятельности работников гостиничного предприятия (на примере...).
29. Анализ и проектирование организационной структуры управления в гостиничном комплексе (на примере...).
30. Исследование развития рынка гостиничных услуг (на примере...).
31. Использование инновационных технологий для создания гостиничного продукта.
32. Разработка бизнес-плана гостиничного предприятия (на примере...).
33. Разработка бизнес-плана по формированию новой гостиничной услуги. (на примере...).

34. Разработка мероприятий по совершенствованию организации маркетинговых исследований в гостиничном комплексе (на примере...).
35. Анализ и проектирование распределения функций в системе управления предприятия туризма.
36. Проектирование системы безопасности комплексного туристского обслуживания в гостиничном комплексе (на примере...).
37. Оценка конкурентоспособности и формирования конкурентных преимуществ услуг гостиничного комплекса.
38. Франчайзинг в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития.
39. Инновационное развитие гостиничных предприятий как ключевая тенденция развития мировой индустрии гостеприимства.
40. Использование информационных технологий в гостиничном бизнесе.

## 2.2 Критерии оценки ВКР.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты.

Лица, несогласные с результатами аттестационных испытаний, имеют право подать на апелляцию. Апелляция подается на имя председателя аттестационной комиссии в день прохождения аттестационных испытаний.

### Рекомендуемые критерии выставления оценки за ВКР членами ГЭК

Критерии качества	Оценка
<b>1 Качество выступления студента на защите ВКР по форме</b>	
1.1 Самостоятельный устный доклад без чтения текста;	5
1.2 Доклад с частичным зачитыванием текста;	4
1.3 Доклад в форме безотрывного чтения;	3
1.4 Доклад в форме безотрывного невыразительного чтения	2
<b>2 Соответствие иллюстративного материала содержанию доклада</b>	2-5
<b>3 Качество выступления студента на защите ВКР по содержанию</b>	
3.1 Полно и ясно изложена сущность работы, показан реальный вклад автора	5
3.2 Изложена сущность работы, вклад автора недостаточно ясен	4
3.3 Сущность работы изложена не четко, вклад автора недостаточно ясен	3
Критерии качества	Оценка
3.4 Сущность работы изложена не четко, вклад автора не представлен	2
<b>4 Качество ответов на вопросы</b>	
4.1 Даны полные и аргументированные ответы на все вопросы	5
4.2 Отдельные вопросы вызвали затруднения с ответом или были недостаточно аргументированы	4
4.3 Большинство ответов на вопросы были не по существу	3
4.4 Неточные ответы на все вопросы или полное отсутствие ответов	2
<b>5 Качество содержания ВКР</b>	
5.1 Содержание полностью раскрывает сформулированные цели и задачи ВКР	5
5.2 Содержание раскрывает цели и задачи ВКР с небольшими отклонениями	4
5.3 Содержание работы имеет существенные отклонения от цели и задач ВКР	3
5.4 Содержание работы не соответствует цели и задачам ВКР	2

<b>6 Качество оформления ВКР</b>	
6.1 Полностью соответствует установленным требованиям	5
6.2 Незначительное отклонение от установленных требований	4
6.3 Существенные нарушения установленных требований	3
<b>7 Отзыв руководителя</b>	3-5
<b>8 Оценка рецензента</b>	3-5
<b>9 Дополнительные материалы (документы) представленные студентом, характеризующие научную и практическую ценность ВКР (дополнительный критерий)</b>	3-5

**Примечание:** Весовые значения по каждому критерию устанавливаются кафедрой самостоятельно до начала процедуры защиты ВКР.

**Критерии оценки ВКР**  
для научного руководителя (Отзыв руководителя)

Оценка / Критерий оценки	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
1. Умение обосновывать актуальность темы ВКР и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы	Автор умеет полно и развернуто обосновывать актуальность выбранной темы и осуществлять постановку проблемы, раскрывать основные направления ее разработки	Автор умеет обосновывать актуальность выбранной темы, но делает это недостаточно полно; очень кратко раскрывает степень разработанности проблемы	Автор недостаточно убедительно обосновывает актуальность выбранной темы, делает это недостаточно четко и поверхностно, слабо раскрывает степень разработанности проблемы	Автор обнаруживает неумение обосновывать актуальность темы и раскрывать степень разработанности проблемы

Оценка / Критерий оценки	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной и справочной литературой	Автор проявляет умение работать с научными источниками: сопоставлять различные точки зрения, проводить критический анализ специальной литературы, свободно ориентируется в ней	Автор проявляет умение подбирать, анализировать литературу, но использует недостаточное количество источников для освещения данной проблемы	Автор обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, недостаточно владеет навыками критического ее анализа	Автор обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, слабо ориентируется в ней
3. Способность к теоретической работе, умение опираться на теоретические положения в решении задач практического характера	Автор свободно владеет понятийным аппаратом, умеет теоретически обосновывать собственное исследование; полно и качественно раскрывать тему	Автор свободно ориентируется в терминологической системе, умеет теоретически обосновывать собственное исследование. При этом допускает отдельные недочеты в освещении фактов и логике построения структуры работы	Автор проявляет недостаточное владение понятийным аппаратом исследования. Теоретическая база работы отражает сущность проблемы, однако ее содержание не является исчерпывающим	Автор слабо владеет понятийным аппаратом. Теоретическая часть работы не отражает или слабо отражает сущность научной проблемы
4. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование	Автор владеет методологией научного исследования, умеет использовать теоретический материал в ходе анализа практики, четко	Автор умеет использовать различные методы исследования; соотносить практическую часть ВКР с теоретической главой работы.	Автор недостаточно полно владеет методологией научной работы, слабо соотносит исследовательскую и теоретическую части. Выводы и	Автор не владеет, или слабо владеет, методологией и методикой научного исследования, обнаруживает

Оценка / Критерий оценки	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
льное исследование	формулировать цель и задачи исследования и соотносить с ними полученные результаты. Умеет анализировать полученные результаты, обобщать, формулировать выводы	Умеет анализировать полученные результаты, формулировать выводы, но допускает некоторую неполноту анализа	заключение нуждаются в углублении и уточнении, часто не соотносятся с целью и задачами исследования	слабые навыки анализа фактического материала, делает выводы, носящие декларативный характер
5. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР	Работа грамотно оформлена в соответствии со всеми требованиями	Автор допускает в оформлении работы некоторые стилистические, речевые, орфографические и пунктуационные ошибки	Автор допускает орфографические, пунктуационные, грамматические и речевые ошибки. Работа недостаточно выверена, ошибки исправлены не полностью	Автор не умеет оформлять работу в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР
6. Выводы по выпускной квалификационной работе	ВКР представляет собой самостоятельное исследование, в ней решены все поставленные задачи	ВКР представляет собой самостоятельное исследование, в ней решены ключевые задачи	ВКР имеет недостаточную исследовательскую направленность, в ней частично решены поставленные задачи	ВКР носит реферативный характер, не решена большая часть задач

### **3. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.**

#### **3.1. Перечень методических материалов.**

- ✓ Положение «О государственной итоговой аттестации выпускников в Частном образовательном учреждении высшего образования «Санкт-Петербургский институт экономики и управления» (утверждено приказом ректора № 71/од от 05.06.2017 г.);
- ✓ Положение «О формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Частном образовательном учреждении высшего образования «Санкт-Петербургский институт экономики и управления» (утверждено приказом ректора № 44/од от 27.04.2017 г.);



### Лист регистрации изменений в ФОС ГИА

Направление и направленность подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»  
направленность (профиль) «Гостиничная деятельность»

Элементы ФОС ГИА (сокращенное наименование)		Основание для внесения изменений в ФОС ГИА	Подпись	Расшифровка подписи	Дата внесения изменения
новый	замененный				

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ  
направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность  
(профиль) «Гостиничная деятельность»**

1. Проектирование рекламной деятельности гостиничного предприятия (на примере...)
2. Проектирование и обоснование создания нового гостиничного продукта (на примере...)
3. Проектирование системы дополнительных услуг в гостиницах (на примере...)
4. Проектирование системы организации гостиничных услуг (на примере...)
5. Проектирование гостиничного продукта и его продвижение на рынок гостиничных услуг (на примере...)
6. Совершенствование качества обслуживания туристов и технология организации туристских услуг (на примере...)
7. Совершенствование маркетинговой деятельности гостиничного предприятия (на примере...)
8. Совершенствование организации конгресс- услуг в гостиничных комплексах (на примере...)
9. Разработка мероприятий по совершенствованию системы мотивации персонала в гостинице (на примере...)
10. Совершенствование организации и технологии по удовлетворению потребительского спроса на гостиничные услуги (на примере...)
11. Разработка предложений по повышению конкурентоспособности предприятия питания (на примере...)
12. Инновационные подходы к совершенствованию системы управления предприятием гостиничной индустрии (на примере...)
13. Особенности управления персоналом в малых гостиницах (на примере...)
14. Совершенствование создания сети мини- гостиниц в СПб (на примере...)
15. Совершенствование технологии приема иностранных туристов в гостиничных комплексах (на примере...)
16. Совершенствование технологии организации питания в гостинице (на примере...)
17. Технология и организация развития спортивно-оздоровительного комплекса (на примере...)
18. Совершенствование организации ресторанного обслуживания в гостинице (на примере...)
19. Совершенствование маркетинговой стратегии гостиничного предприятия (на примере...)
20. Совершенствование системы управления качеством гостиничных услуг (на примере...)
21. Основные направления совершенствования профессионального обучения специалистов в сфере гостиничного хозяйства (на примере...)
22. Совершенствование деятельности санаторно-курортного комплекса (на примере...)
23. Организация и разработка бренда гостиничного предприятия (на примере...)
24. Проектирование системы управления качеством гостиничных услуг (на примере...)
25. Использование информационных технологий для создания гостиничного продукта.
26. Анализ и проектирование организационной структуры управления гостиничным предприятием .
27. Проект развития сервисных услуг в гостиничном комплексе (на примере «...»).
28. Анализ и проектирование системы мотивации деятельности работников гостиничного предприятия (на примере...).
29. Анализ и проектирование организационной структуры управления в гостиничном

комплексе (на примере...).

30. Исследование развития рынка гостиничных услуг (на примере...).
31. Использование инновационных технологий для создания гостиничного продукта.
32. Разработка бизнес-плана гостиничного предприятия (на примере...).
33. Разработка бизнес-плана по формированию новой гостиничной услуги. (на примере...).
34. Разработка мероприятий по совершенствованию организации маркетинговых исследований в гостиничном комплексе (на примере...).
35. Анализ и проектирование распределения функций в системе управления предприятия туризма.
36. Проектирование системы безопасности комплексного туристского обслуживания в гостиничном комплексе (на примере...).
37. Оценка конкурентоспособности и формирования конкурентных преимуществ услуг гостиничного комплекса.
38. Франчайзинг в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития.
39. Инновационное развитие гостиничных предприятий как ключевая тенденция развития мировой индустрии гостеприимства.
40. Использование информационных технологий в гостиничном бизнесе.

Заведующему кафедрой

от студента группы \_\_\_\_\_

(ФИО)

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу разрешить написание выпускной квалификационной работы  
по теме: \_\_\_\_\_

и назначить руководителем \_\_\_\_\_

(должность, ученая степень, Ф.И.О. полностью)

Тема выбрана:

по запросу организации (предприятия, учреждения), предложена студентом.  
(нужное подчеркнуть)

Студент: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### СОГЛАСОВАНО:

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

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Частное образовательное учреждение высшего образования  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ

Направление подготовки \_\_\_\_\_

**З А Д А Н И Е**

**на выпускную квалификационную работу**

Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена в форме:

\_\_\_\_\_ дипломного проекта / дипломной работы (нужное указать)

утверждена приказом по институту от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Студент (ка) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Группа № \_\_\_\_\_

Тема \_\_\_\_\_

1. Краткое содержание ВКР (перечень подлежащих разработке вопросов, характеристика исходных данных, приложений и т.п.):

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

2. Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

3. Срок сдачи студентом законченной ВКР: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, должность, место работы

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Частное образовательное учреждение высшего образования

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ

**Кафедра**

*К защите допустить:*  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

ученая степень, звание

\_\_\_\_\_

(подпись, фамилия, инициалы)

## **ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

На тему: **«НАИМЕНОВАНИЕ ТЕМЫ В КАВЫЧКАХ ПРОПИСНЫМИ БУКВАМИ, ШРИФТ TIMES NEW ROMAN, РАЗМЕР 14, ПОЛУЖИРНЫЙ»**

Специальность/Направление  
подготовки: \_\_\_\_\_

Студент (ка): \_\_\_\_\_ Иванов Иван Иванович \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) подпись

Форма обучения: \_\_\_\_\_ Группа: \_\_\_\_\_

Научный руководитель: \_\_\_\_\_ к.э.н., доцент Петров П.П. \_\_\_\_\_  
(ученая степень, звание, фамилия, инициалы) подпись

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

201\_

25

УТВЕРЖДАЮ:  
 Научный руководитель

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Календарный план (график) выполнения ВКР**

№ п/п	Этап	Срок выполнения этапа	Выполнено (дата, подпись руководителя)
1.	Получение задания на ВКР		
2.	Подготовка и утверждение предварительного плана работы (содержания)		
3.	Подбор, изучение и анализ основных источников информации		
4.	Разработка первого раздела работы		
5.	Корректировка первого раздела по замечаниям руководителя		
6.	Разработка второго раздела работы		
7.	Корректировка второго раздела по замечаниям руководителя		
8.	Разработка третьего раздела работы		
9.	Корректировка третьего раздела. Разработка введения и заключения, уточнение плана работы, согласование состава приложений		
10.	Представление ВКР (полный текст) научному руководителю		
11.	Предзащита		
12.	Корректировка по результатам предзащиты и сдача руководителю ВКР на отзыв		
13.	Передача ВКР на рецензию (приложение Ж)		
14.	Сдача ВКР в деканат		

Студент–дипломник \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Частное образовательное учреждение высшего образования  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ

**О Т З Ы В**  
**на выпускную квалификационную работу**

Студента (ки)

\_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество)

на тему:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

по специальности/направлению подготовки

Выпускная квалификационная работа выполнена в форме (указать):

\_\_\_\_\_

дипломного проекта / дипломной работы (нужное указать)

1. Актуальность темы, основные задачи ВКР и название организации, на примере которой выполнена работа \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Качество оформления ВКР (наличие таблиц, графиков, расчетов и т.п.) и его соответствие с методическими указаниями \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Структура ВКР, соответствие работы поставленным целям и задачам

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

4. Полнота раскрытия содержания и степень самостоятельности выполнения

---

---

---

---

---

---

---

5. Основные выводы и практические рекомендации для организации

---

---

---

---

---

Итоговая оценка ВКР, степени готовности к защите

---

---

---

---

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

Фамилия И.О., ученая степень, звание, место работы, должность

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_

подпись