ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Москвы «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса
и информационных технологий «Царицыно»
(ГБПОУ Колледж «Царицыно»)

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

«18» декабря 2019 г.
Протокол № 2

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»»

_____ Н.Н. Седова

«20» декабря 2019 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель ГЭК

_____ Обыденнова Н.А.

«18» декабря 2019 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
на 2019-2020 учебный год

Москва
2019

Программа согласована:

Председатель ГЭК
Обыденнова Н.А.
«18» декабря 2019

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (постановление Правительства РФ от 18 июля 2008 N543), Приказом Минобрнауки от 16 августа 2013 №968 « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», Уставом Колледжа «Царицыно», Порядком проведения государственной (итоговой) аттестации студентов, завершающих освоение по программам среднего профессионального образования базовой и углубленной подготовки в ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» на 2019/20учебный год.

1. Общие положения

1.1. Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 43.02.11 «Гостиничный сервис» является выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

1.2 Основными задачами выпускной квалификационной работы является:

- самостоятельная научно-исследовательская работа студента, выполняемая студентом на выпускном курсе,

-систематизация, закрепление и совершенствование полученных студентом знаний, профессиональных, учебно-исследовательских умений, анализ фактического материала;

-обоснование актуальности и практической значимости выводов, изложенных в выпускной квалификационной работе;

-умение оформления выпускной квалификационной работы с соблюдением необходимых требований;

-отражение современного уровня развития науки, производства и соответствие социальному заказу общества, в том числе организаций, заинтересованных в разработке предложенной тематики выпускной квалификационной работы;

1.3 Выпускная квалификационная работа может быть 2 типов:

- дипломная работа, выполняемая индивидуально;

- дипломный проект (бизнес- план), выполнение которого допускается индивидуально или группой студентов.

2. Объем времени, отведенные на подготовку ВКР, и сроки проведение предзащиты и защиты

2.1 В соответствии с учебным планом специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» общественном питании объем времени на отбор

материала к ВКР, проведение исследований, анализ фактического материала соответствует объему времени, отведенному на стажировочную практику –

4 недели (с «20» апреля по «17» мая 2019 г.)

2.2 Предзащита ВКР не является обязательной для всех студентов, а проводится по инициативе и предложению Кафедры сервиса на заседаниях рабочих групп кафедры не позднее, чем за 2 недели до защиты ВКР по графику, утвержденному руководителем учебно-методического отдела.

2.3 Объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 6 недель - с «18» мая по «14» июня 2019 г.

2.4 Сроки проведения защиты ВКР - с «15» июня 2019 г. по «28» июня 2019 г.

3. Разработка тематики ВКР, порядок и сроки утверждения тематики ВКР, закрепление тем ВКР, сроки выполнения ВКР, дополнительные условия.

3.1 Темы ВКР разрабатываются преподавателями колледжа по возможности совместно со специалистами других образовательных учреждений, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседаниях Кафедры сервиса и утверждаются на методическом совете колледжа после предварительного заключения работодателей. Тема ВКР может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

3.2 Тематика ВКР должна соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям, содержащимся в основной профессиональной образовательной программе **(приложение 1).**

3.2 Закрепление за студентами направлений исследований и утверждение тем ВКР, руководителей и консультантов ВКР, оформляется приказом директора колледжа по личному заявлению студента не позднее 01 марта последнего учебного года обучения

3.3 На выполнение и завершение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится 4 недели календарного времени согласно учебному плану колледжа.

3.4 Объем индивидуально выполненной ВКР должен составлять от 45-50, но не более 50 страниц печатного текста, объем ВКР, выполненной группой студентов (до 4 человек) должен составлять не менее 120, но не более 150 страниц печатного текста. Оформление ВКР проводится в соответствии с рекомендациями по оформлению ВКР, разработанными колледжем и оценивается с учетом критериев (**приложение 3).**

3.5 ВКР может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (главы, параграфа) ВКР.

4. Основные функции руководителя ВКР; сроки выдачи индивидуальных заданий на выполнение ВКР; порядок проведения консультаций, дополнительные условия руководства подготовкой и защитой ВКР

4.1 Руководителю ВКР на консультации по выполнению ВКР на каждого студента предусматривается не более 16 академических часов сверх сетки часов учебного плана. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов по одной профессиональной образовательной программе.

Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы, оплата работы которых производится по представлению руководителя ВКР в пределах объема времени, отведенного на консультации по выполнению ВКР.

4.2 Основными функциями руководителя ВКР являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР);

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

- контроль хода выполнения ВКР;

- подготовка письменного отзыва на ВКР с указанием соблюдения сроков выполнения работы, степени самостоятельности отбора материала, выполнения и разработки разделов ВКР, качество проведения исследования или выполнения практической части.

4.3 Основными функциями консультанта выпускной квалификационной работы являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса;

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;

- контроль хода выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса.

4.4 В случае выполнения ВКР проектного характера группой студентов индивидуальные планы разрабатываются руководителем совместно с каждым студентом.

4.5 Консультации по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР проводятся руководителем и консультантами в соответствии с индивидуальными графиками консультаций, оформление консультаций руководителем и консультантами производится в журнале консультаций по выполнению и защите ВКР.

4.6 По завершении ВКР руководитель ее подписывает и вместе с письменным отзывом, рецензией передает в учебную часть не позднее чем за 5

дней до защиты для получения рецензии.

4.7 Общее руководство и контроль хода выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по координации учебных программ и проектов и руководитель учебно-методического отдела, промежуточный контроль выполнения ВКР осуществляют руководители ВКР, заведующие отделениями, заведующие кафедрами.

5. Рецензирование выпускных квалификационных работ

5.1 Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников колледжа или других образовательных учреждений, организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

5.2 Рецензенты ВКР назначаются приказом директора колледжа не позднее одного месяца до защиты ВКР, на рецензирование ВКР сдается не позднее 10 дней до защиты.

5.3 Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы по пятибалльной шкале (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

5.4 На рецензирование одной выпускной квалификационной работы предусмотрено не менее 5 академических часов сверх сетки часов учебного плана.

5.5 Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 3 дня до защиты выпускной квалификационной работы.

5.6 Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

5.7 Руководитель учебно-методического отдела при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске студента к защите и передает ВКР в государственную аттестационную комиссию не позднее чем за 3 дня до начала Государственной итоговой аттестации.

6. Защита выпускных квалификационных работ

6.1 На основании приказа директора колледжа о допуске к защите ВКР допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по основной профессиональной образовательной программе 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Основанием издания приказа о допуске к защите ВКР является сводные ведомости уровня освоения дисциплин (оценок), сводные ведомости и документы, подтверждающие освоение компетенций при прохождении всех видов практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности, включенных в программу ГИА **(приложение 2)**

6.2 На защиту предоставляются:

-подлинник выпускной квалификационной работы с приложениями,

-электронная версия выпускной квалификационной работы,

-отзыв руководителя,

-рецензия,

-презентация доклада выпускника,

-зачетная книжка выпускника,

- приказы о допуске выпускника к защите, о закреплении тем выпускных квалификационных работ, о назначении руководителей и консультантов,

перечень видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций, критерии оценки работы.

6.3 Защита ВКР проводится на открытом заседании государственных экзаменационных комиссий (ГЭК). На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного студента. Регламент защиты определяется ГЭК в зависимости от типа ВКР. Может быть предусмотрено выступление рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

7. Принятие решений ГЭК

7.1 Итоговая оценка по защите выпускной квалификационной работы выставляется на основании критериев оценки ВКР, указанных в приложении 2, а также при выставлении оценки учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы членов ГЭК.

7.2 Выпускники, не проходившие государственную итоговую аттестацию по уважительной или неуважительной причине, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации, утвержденным методическим советом колледжа от 15.12.16 протокол №2.

7.3 Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, отмеченные членами ГЭК могут быть рекомендованы к внедрению, к изданию в сборниках лучших работ студентов и выпускников колледжа, а также к использованию в качестве учебных пособий колледжа.

7.4 Решение государственной экзаменационной комиссии об освоении основной профессиональной программе по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и присвоении квалификации **Менеджер** оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

7.5 Результаты ГИА оформляются в соответствии с приложениями **4,5.**

8. Организация и проведение демонстрационного экзамена с учетом требований WorldSkills Russia по образовательным программам среднего специального образования.

8.1 На основании Приказа Департамента образования города Москвы от 27 октября 2017 г. № 1118 Об утверждении Положения о проведении демонстрационного экзамена с учётом требований (далее WSR), и Положением ГБПОУ Колледжа «Царицыно» от 24 ноября 2016 года в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, в соответствии с Положением о проведении демонстрационного экзамена по компетенциям WorldSkills в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, реализуемым в ГБПОУ Колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий "Царицыно" , с целью определения соответствия результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования требованиям стандартов WorldSkills наряду с защитой дипломной работы / проекта студентам на основании личного заявления предоставляется право участия в демонстрационном экзамене по компетенции WorldSkills «Администрирование отеля» на базе экзаменационного центра для проведения профессионального экзамена и в соответствии с оценочными материалами, разработаными экспертным сообществом Ворлдскиллс по компетенции «Администрирование отеля».

Оценочные материалы разработаны экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Администрирование отеля».

Оценочные материалы содержат комплекты оценочной документации (далее – КОД):

- КОД № 1.1 - комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 29,8 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Администрирование отеля» и продолжительностью 2 часа.

8.2. Проведение ДЭ осуществляется с целью определение соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** и стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции **Администрирование отеля.**

8.3 Проведение государственной итоговой аттестации в форме ДЭ осуществляется на основании личных заявлений студентов дополнительно к основной форме ГИА – защите выпускной квалификационной работы.

8.4 Контрольно-измерительные материалы, оценочные средства и этапы проведения ДЭ:

-демонстрационный экзамен по компетенции Е57 Администрирование отеля предусматривает моделирование реальных производственных условий отеля для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности в области деятельности гостиничного сервиса;

- разработка заданий для проведения ДЭ, подготовка и проведение ДЭ осуществляется в соответствии с обязательным и условиями и требованиями к организации и проведению ДЭ, утвержденными Положением о проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Департамента образования города Москвы от 30

декабря 2016 года № 1217 и Положением ГБПОУ Колледжа «Царицыно» от 24 ноября 2016 года «О проведении демонстрационного экзамена по компетенциям Ворлдскиллс Россия в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, реализуемых в ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»;

- Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Администрирование отеля» публикуются на сайте Союза Ворлдскиллс Россия http://worldskills.ru и содержит один Комплект оценочной документации;

- демонстрационный экзамен проводится в соответствии с SMP-планом по компетенции, согласованным Менеджером компетенции.

8.5 Оценка и результаты сдачи ДЭ:

- критерии оценки выполненного задания разрабатываются в соответствии с Регламентом соревнований Ворлдскиллс Россия, техническим описанием компетенции (профессии);

- выполненные экзаменационные задания оцениваются только в соответствии с процедурами оценки Ворлдскиллс Россия;

- результаты отражаются в оценочной ведомости и заносятся в CIS;

- выпускники по результатам выполнения демонстрационного экзамена получают сертификат соответствия профессиональной квалификации стандартам Ворлдскиллс Россия;

- результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, указанных в Приложении 1 Приказа Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 01.06.2018 № 01.06.2018-1» О зачете результатов победителей и призеров чемпионатов по компетенции E57 Администрирование отеля засчитываются в качестве оценки "отлично" по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Приложение 1

Тематика выпускных квалификационных работ по специальности

43.02.11 Гостиничный сервис

на 2019/2020 учебный год

№ П/П	Тема выпускной квалификационной работы	Соответствие темы одному или нескольким профессиональным модулям ОПОП	Предполагаемый руководитель
1.	Исследование особенностей средств индивидуализации предприятия в гостиничной сфере (на примере конкретного предприятия)	43.02.11 ПМ.04	Фадеева М.Б.
2.	Исследование методов повышения качества предоставляемых гостиничных услуг в малых отелях г. Москвы и возможности их внедрения	43.02.11 ПМ.03	Фадеева М.Б.
3.	Разработка рекомендаций по использованию сайтов-агрегаторов бронирования как фактора продвижения гостиничного продукта (на примере отелей республики Крым)	43.02.11 ПМ.04	Фадеева М.Б.
4.	Исследование влияния личностных качеств менеджера на эффективность управления в гостиничной отрасли	43.02.11 ПМ.05	Фадеева М.Б.
5.	Разработка рекомендаций по использованию инновационных IT-решений для повышения качества обслуживания в гостиничной отрасли	43.02.11 ПМ.03	Фадеева М.Б.
6.	Разработка и апробация интернет-проекта «Карта уникальных отелей Р»	43.02.11 ПМ.04	Фадеева М.Б.
7.	Анализ прямых и непрямых каналов бронирования в гостинице категории ….	ПК.01 Бронирование гостиничных услуг	Ехина М.А.

8.	Анализ технологий обслуживания гостей в период проживания на примере отеля ...	ПК02 Прием, размещение и выписка гостей	Ехина М.А.
9.	Анализ современных гостиничных услуг для разных категорий гостей на примере гостиницы ...	ПК02 Прием, размещение и выписка гостей	Ехина М.А.
10.	Анализ эффективности оказания платных услуг в гостинице …	ПК02 Прием, размещение и выписка гостей,	Ехина М.А.
11.	Повышение эффективности работы службы приема и размещения в гостинице категории …	ПК02 Прием, размещение и выписка гостей	Ехина М.А.
12.	Разработка рекомендаций по совершенствованию качества предоставляемых услуг в гостинице…	ПК02 Прием, размещение и выписка гостей	Ехина М.А.
13.	Исследование методов обслуживания гостей и показателей качества обслуживания на примере конкретной гостиницы	ПК02 Прием, размещение и выписка гостей	Ехина М.А.
14.	Совершенствования организации обслуживания гостей через разработку рекомендаций в гостинице .. ….	ПК02 Прием, размещение и выписка гостей	Ехина М.А.
15.	Сравнительный анализ этапов обслуживания различных категорий гостей в гостинице ….	ПК02 Прием, размещение и выписка гостей	Ехина М.А.
16.	Анализ рекламной деятельности и пути повышения ее эффективности на примере гостиничного предприятия …	ПМ. 06	Ткачук А.А.
17.	Анализ и перспективы развития гостиничной отрасли города Москвы: новые форматы гостиничных предприятий.	ПМ. 06	Ткачук А.А
18.	Анализ современных способов продаж гостиничных услуг на примере	ПМ. 06	Ткачук А.А

19.	Анализ эффективности продвижения гостиничных услуг посредством социальных сетей на примере…	ПМ. 06	Ткачук А.А
20.	Анализ и разработка мотивационных программ для эффективного управления человеческими ресурсами в индустрии гостеприимства на примере …	ПМ. 06	Ткачук А.А
21.	Анализ современных методов планирования на гостиничных предприятиях на примере …	ПМ. 06	Ткачук А.А
22.	Анализ систем мотивации персонала на современных гостиничных предприятиях и пути их улучшения на примере…	ПМ. 06	Ткачук А.А
23.	Разработка программы лояльности и клиентоориентированности для повышения продаж гостиничного продукта на примере …	ПМ. 06	Ткачук А.А
24.	Анализ доходности при внедрении дополнительных услуг (на примере предприятия)	Профессиональные модуль 02	Федотова И.А.
25.	Анализ жизненного цикла организации и разработка стратегии её дальнейшего развития (на примере предприятия)	ПМ 02	Федотова И.А.
26.	Разработка рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческой структуры в целях повышения уровня сервиса. (на примере гостиницы)	ПМ 02	Федотова И.А.
27.	Анализ финансовых механизмов фирмы и пути их совершенствования в условиях конкурентной борьбы (на примере предприятия).	ПМ 02	Федотова И.А.
28.	Анализ доходности при внедрении дополнительных услуг (на примере предприятия)	ПМ 02	Федотова И.А.

29.	Разработка программы повышения эффективности деловой коммуникации на примере…	ПМ.01; ПМ.02	Клюева И.В.
30.	Анализ применения коммуникативных тактик в процессе решения спорных и конфликтных ситуаций на примере…	ПМ.01; ПМ.02	Клюева И.В.
31.	Разработка технологии эффективного профессионального общения через устранение коммуникативных барьеров на примере…	ПМ.01; ПМ.02	Клюева И.В.
32.	Анализ межкультурной коммуникации для организации эффективного общения с иностранными гостями на примере…	ПМ.01; ПМ.02	Клюева И.В.
33.	Повышение качества работы службы телефонных операторов через реализацию программы обучения на примере…	ПМ.01; ПМ.02	Клюева И.В.
34.	Совершенствование профессиональных качеств специалиста сферы гостеприимства через организацию обучения деловой переписке на примере…	ПМ.01; ПМ.02	Клюева И.В.
35.	Формирование профессиональной культуры речи работников сферы гостеприимства с помощью деловых игр и тренингов на примере …	ПМ.01; ПМ.02	Клюева И.В.
36.	Анализ эффективности делового и управленческого общения на примере…	ПМ.01; ПМ.02	Клюева И.В.
37.	Разработка системы адаптации для новых сотрудников на примере гостиницы	ПМ 05	Мусина Е.Д.
38.	Разработка системы конкурентоспособных дополнительных услуг на примере гостиницы	ПМ 03	Мусина Е.Д.
39.	Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания VIP-гостей.	ПМ 03	Мусина Е.Д.
40.	Анализ эффективности внедрения интернет - рекламы как инструмент продвижения гостиничных услуг.	ПМ-04	Чекрыжова И.А.
41.	Формирование уникального бренда гостиницы через внедрение новых PR средств.	ПМ-04	Чекрыжова И.А.

42.	Разработка программ повышения мотивации труда персонала на примере гостиницы.	ПМ-05	Чекрыжова И.А.
43.	Совершенствование ассортиментной политики на предприятиях гостиничной индустрии на примере ……	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
44.	Анализ международного опыта развития гостиничной индустрии и возможности его использования и условиях Российской Федерации	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
45.	Разработка стратегий инновационной деятельности на предприятиях гостиничной индустрии индустрии	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
46.	Формирование уникального торгового предложения на примере …….	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
47.	Разработка проекта создания тематической гостиицы	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
48.	Анализ современных концепций в гостиничной индустрии и рекомендации по их внедрению на ПОП	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
49.	Разработка проекта концепции создания гостиницы с исторической тематикой	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
50.	Формирование конкурентной стратегии гостиницы на основе изучения современных трендов и тенденций в индустрии гостеприимства	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
51.	Формирование стратегии гостиницы нового поколения, основанной на цифровых технологиях (блокчейн)	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
52.	Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в сферегостиничного бизнеса.	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
53.	Совершенствование механизма управления инновационным процессом на предприятии с использованием концепции бенчмаркинга		Плахова Е.В.
54.	Исследование современных тенденций развития технологии продаж в гостиничной индустрии и выработка мер по их адаптации (на примере…..).	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.

55.	Анализ эффективности применения реновации и рестайлинга на предприятии гостеприимства		Плахова Е.В.
56.	Совершенствование корпоративной культуры как условия конкурентоспособности предприятия (на примере	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
57.	Разработка программы внедрения инновационных методов стимулирования и развития новых услуг в сфере ресторанного бизнеса	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
58.	Создание уникальной потребительной ценности в отеле через стратегию бизнеса клиентоцентричность	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
59.	Анализ формирования системного подхода к обеспечению качества продукции и услуг в индустрии питания		Плахова Е.В.
60.	Анализ потребительского поведения гостей предприятия питания и на его основе выявление нереализованных потребностей	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
61.	Разработка пакетных предложений на предприятиях гостиничной индустрии индустрии в соответствии с современными тенденциями	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
62.	Формирование стратегии инновационной деятельности на предприятиях гостиничной индустрии	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
63.	Формирование уникального предложения на примере предприятия гостиничного бизнеса	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
64.	Формирование конкурентной стратегии отеля на основе изучения современных трендов и тенденций в гостиничной индустрии	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
65.	Стратегии формирования средств размещения нового поколения, основанные на цифровых технологиях (блокчейн)	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
66.	Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в сфере гостиничного бизнеса.	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.

67.	Разработка нового продукта гостиницы в целях повышения эффективности и конкурентоспособности предприятия	ПК 4.1, ПК 4.2., ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Плахова Е.В.
	Анализ подхода к ценообразованию на товары и услуги гостеприимства (на примере предприятия).	ПМ 04	Полякова Ю.В.
68.	Анализ процесса организации маркетинговой деятельности гостиничного предприятия.	ПМ 04	Полякова Ю.В.
69.	Исследование проблем сегментации рынка и определения целевого сегмента (на примере предприятия гостеприимства).	ПМ 04	Полякова Ю.В.
70.	Анализ элементов комплекса маркетинга и их использование в продвижении гостиничного продукта (на примере предприятия).	ПМ 04	Полякова Ю.В.
71.	Исследование роли маркетинговых коммуникаций в формировании спроса и стимулировании сбыта(на примере предприятия).	ПМ 04	Полякова Ю.В.
72.	Исследование процесса формирования товарной политики для обеспечения конкурентоспособности предприятия гостеприимства.	ПМ 04	Полякова Ю.В.
73.	Исследование инновационных методов продвижения бренда в отрасли гостеприимства.	ПМ 04	Полякова Ю.В.
74.	Исследование основных тенденций развития маркетинговой стратегии гостиничных предприятий.	ПМ 04	Полякова Ю.В.
75.	Анализ роли маркетинговых исследований для обеспечения оптимизации ассортиментной политики в гостинице.	ПМ 04	Полякова Ю.В.
76.	Анализ подхода к ценообразованию на товары и услуги гостеприимства (на примере предприятия).	ПМ 04	Полякова Ю.В.

77.	Анализ каналов продаж гостиничных услуг	ПМ 05	Соловьева Н.А.
78.	Формирование уникального бренда путем персонализации сервиса как основы конкурентного преимущества отелей	ПМ 05	Соловьева Н.А.
79.	Анализ технологических инноваций и решений в предоставлении услуг гостиничного сервиса	ПМ 05	Соловьева Н.А.
80.	Анализ использования концепции хилингового отеля примере конгресс-отеля angelo by Vienna House Ekaterinburg 4* и отеля Лайнер Аэропорт-отель Екатеринбург 3* в Московском регионе	ПМ 05	Соловьева Н.А.
81.	Анализ основных инструментов продвижения услуг в отельном бизнесе с учетом современных концепций (Видеоконтент)	ПМ 05	Соловьева Н.А.
82.	Формирование виртуального пространства «интернет вещей» в гостиничном бизнесе	ПМ 05	Соловьева Н.А.
83.	Анализ перспектив развития хостелов в России на период до 2020г.	ПМ 05	Соловьева Н.А.
84.	Формирование модели бренд оператор как основы работы отельного бизнеса	ПМ 05	Соловьева Н.А.
85.	Анализ роли входной группы как инструмента привлечения гостей	ПМ 05	Соловьева Н.А.
86.	Разработка проекта базы отдыха для любителей охоты и рыбной ловли.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
87.	Разработка проектного решения хостела.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
88.	Анализ путей совершенствование маркетинговой деятельности гостиницы (на примере гостиницы…).	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
89.	Разработка рекомендаций по аутсорсингу услуг и оценка их эффективности (на примере гостиницы…).	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
90.	Анализ путей формирование лояльности персонала в гостиничном предприятии.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.

91.	Анализ путей формирование и поддержание корпоративной культуры предприятий индустрии гостеприимства.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
92.	Совершенствование механизмов управления производительностью труда на предприятиях индустрии гостеприимства.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
93.	Анализ влияния социально-психологических аспектов управления на результаты деятельности персонала в индустрии гостеприимства.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
94.	Анализ перспектив кадровой политики гостиницы с учетом требований отраслевых профессиональных стандартов.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
95.	Анализ организации профессионального обучения в индустрии гостеприимства и оценка ее эффективности.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
96.	Повышения эффективности управление профессиональной карьерой работников предприятий сферы гостеприимства.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
97.	Анализ путей формирования и поддержания позитивного имиджа предприятия на рынке гостиничных услуг.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
98.	Совершенствование механизмов мотивации и стимулирование труда через разработку методов их активизации на предприятии гостиничного бизнеса.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
99.	Оценка качества предоставления гостиничных услуг туристам (на примере гостиницы…).	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
100.	Анализ инновационных методов стимулирования спроса в индустрии гостеприимства.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
101.	Анализ проблем организации размещения гостей с животными и пути их решения	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.

102.	Исследование методов управления маркетингом на предприятиях индустрии гостеприимства и путей их совершенствования.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
103.	Совершенствование организации эффективного продвижения и продажи гостиничных услуг.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
104.	Анализ организации рекламной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства и оценка ее эффективности.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
105.	Анализ стратегии формирования лояльности потребителей в сфере гостиничного бизнеса.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
106.	Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия.	ПМ 05, ПМ 04	Дорохина Ю.В.
107.	Влияние качественной организации рабочего пространства на профессиональную деятельность сотрудника СПиР.	ПМ.02	Афанасьева П.А.
108.	Анализ современных систем управления репутацией отеля (Trust you).	ПМ.05	Афанасьева П.А.
109.	Управление лояльностью гостя через расширение спектра дополнительных услуг.	ПМ.03	Афанасьева П.А.
110.	Анализ применения программы «Тайный гость» как инструмента повышения качества обслуживания.	ПМ.03	Афанасьева П.А.
111.	Повышение эффективности операционной деятельности сотрудников СПиР путем внедрения стандартов Ворлдскиллс.	ПМ.02	Афанасьева П.А.
112.	Разработка внутреннего аудита деятельности сотрудников СПиР с применением новых оценочных технологий.	ПМ.05	Афанасьева П.А.
113.	Разработка модели управления доходностью гостиничного предприятия (Revenue Management).	ПМ.04	Афанасьева П.А.

114.	Анализ влияния кросс-культурных аспектов на деятельность предприятия (на примере гостиницы, ресторана).	ПМ 05, ПМ 04	Юдина Е.А.
115.	Исследование компетенций персонала на предприятии индустрии гостеприимства (на примере гостиницы).	ПМ 05, ПМ 04	Юдина Е.А.
116.	Механизмы повышения качества профессиональной подготовки кадров для индустрии гостеприимства.	ПМ 05, ПМ 04	Юдина Е.А.
117.	Исследование корпоративных программ лояльности в предприятии и их влияние на управление. (на примере гостиницы, ресторана).	ПМ 05, ПМ 04	Юдина Е.А.
118.	Совершенствование управления человеческими ресурсами с помощью инновационных технологий на гостиничном предприятии (на примере гостиницы, ресторана).	ПМ 05, ПМ 04	Юдина Е.А.
119.	Разработка рекомендаций по эффективному управлению профессиональной карьерой работников гостиничного предприятия (на примере гостиницы, ресторана).	ПМ 05, ПМ 04	Юдина Е.А.
120.	Разработка программы продвижения отечественного гостиничного бренда (на примере гостиницы).	ПМ 05, ПМ 04	Юдина Е.А.
121.	Исследование имиджа предприятия (на примере гостиницы, ресторана).	ПМ 05, ПМ 04	Юдина Е.А.
122.	Анализ влияния кросс-культурных аспектов на деятельность предприятия (на примере гостиницы, ресторана).	ПМ 05, ПМ 04	Юдина Е.А.

123.	Разработка программы трудовой адаптации новых сотрудников в гостинице "..	МДК 05.01.01	Юн Е.В.
124.	Повышение эффективности работы руководителя структурного подразделения путем проведения системного анализа конфликтных ситуаций	МДК 05.01.01	Юн Е.В.

Приложение 2

Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	**Профессиональные компетенции**
(по базовой подготовке)	
Бронирование гостиничных услуг.	ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его. ПК 1.2. Бронировать и вести документацию. ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.
Прием, размещение и выписка гостей.	ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей. ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах. ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг. ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг. ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей. ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
Организация обслуживания гостей в процессе проживания.	ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при

	предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service). ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы. ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
Продажи гостиничного продукта.	ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги. ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт. ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг. ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.
(по углубленной подготовке)	
Бронирование гостиничных услуг.	ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его. ПК 1.2. Бронировать и вести документацию. ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

Прием, размещение и выписка гостей.	Принимать, регистрировать и размещать гостей. ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах. ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг. ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг. ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей. ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
Организация обслуживания гостей в процессе проживания.	ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service). ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы. ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
Продажи гостиничного продукта.	ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

	ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт. ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг. ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга. ПК 4.5. Принимать участие в проведении маркетинговых исследований.
Управление персоналом	ПК 5.1. Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации. ПК 5.2. Оформлять и разрабатывать кадровую документацию гостиницы на основе типовой. ПК 5.3. Принимать участие в мероприятиях по адаптации новых сотрудников. ПК 5.4. Принимать участие в организации и проведении мероприятий по повышению квалификации обслуживающего и технического персонала гостиницы. ПК 5.5. Оценивать профессиональную компетентность работников различных служб гостиницы.

Приложение 3

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неуд. »	«удовлетв»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.

Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.

Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).

Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

Приложение 4

Результаты защиты ВКР

по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Допущены к защите						
3	Принято в защите ВКР						
4	Защищено ВКР						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Количество ВКР, выполненных						
	- по темам, предложенным обучающимися						
	- по заявкам организаций						
	- в области поисковых исследований						
8	Количество ВКР рекомендованных:						
	- к опубликованию						
	- к внедрению						

Директор колледжа _____ / Седова Н.Н.

Приложение 5

Общие результаты подготовки выпускников по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						