

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Одобрено
на заседании совета факультета
гостинично-ресторанной,
туристической и спортивной
индустрии
протокол № 9 от «24» мая 2019 г.
Председатель совета 
Д.М. Давыдов

Факультет «Гостинично - ресторанный, туристической и спортивной
индустрии»

Кафедра индустрии гостеприимства, туризма и спорта

Программа государственной итоговой аттестации
Б3.01 . «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы»

Направление подготовки: направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль) программы: «Гостиничная деятельность»

Уровень высшего образования: Бакалавриат

Год начала подготовки 2019 г.

Москва – 2019 г.

Протокол № 3
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
направленность (профиль) подготовки
«Гостиничная деятельность»

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Одобрено
на заседании совета факультета
гостинично-ресторанной,
туристической и спортивной
индустрии
протокол № 14 от «21» июня 2018 г.

 Председатель совета




Д.М. Давыдов
(Р.С. Скобкин)

Факультет «Гостинично-ресторанной, туристической и спортивной
индустрии»

Кафедра индустрии гостеприимства, туризма и спорта

Программа государственной итоговой аттестации
Б3.О.01. «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы»

Направление подготовки: направление 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль) программы: «Гостиничная деятельность»

Уровень высшего образования: Бакалавриат

Москва – 2018 г.

Рецензенты:

Зав. кафедрой маркетинга РЭУ им. Г.В. Плеханова д.э.н., проф. И.И. Скоробогатых

Зав. кафедрой управления проектами НИУ Высшей школы экономики д.э.н., проф. В. М. Аньшин

Программа включает перечень компетенций, формируемых в ходе практики, примерное содержание отчета, перечень литературы, интернет ресурсов, формы контроля знаний.

Рабочая программа составлена основе ФГОС ВО

Составитель. к.э.н., проф.

Л.А. Попов

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры индустрии гостеприимства, туризма и спорта протокол № 23 от «13» июня 2018 г.

Заведующий кафедрой

Л.А. Попов

Одобрено на заседании Совета ОНЦ «Менеджмент» протокол № 10 от «14» июня 2018 г.

Директор ОНЦ Менеджмент

М.Н. Кулапов

Согласовано:




Малиновская Елена Владимировна,
ген. директор ООО Отель Бизнес Консалтинг

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу ГИА
«Выполнение и защита выпускной квалификационной работы»

утверждены на заседании кафедры индустрии гостеприимства, туризма и спорта
протокол № 21 от «6» мая 2020 г.

Заведующий кафедрой




(подпись)

Попов Л.А.
(Ф.И.О.)

Одобрено на заседании Совета ОНЦ «Менеджмент»

протокол № 6 от «8» мая 2020 г.

Председатель Совета ОНЦ «Менеджмент»



(подпись)

Пилипенко П.П.
(Ф.И.О.)

Одобрено Советом факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной
индустрии

протокол № 8 от «21» мая 2020 г.

Председатель



(подпись)

Давыдов Д. М.
(Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу БЗ.О.01 «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы»

утверждены на заседании кафедры индустрии гостеприимства, туризма и спорта
протокол № 21 от «14» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой



Л.А. Попов

Одобрено на заседании Совета ОНЦ «Менеджмент»

протокол № 9 от «23» мая 2019 г.

Директор ОНЦ «Менеджмент»



П.П. Пищипенко

Одобрено Советом факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной
индустрии

протокол № 9 от «24» мая 2019 г.

Председатель



Д.М. Давыдов

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	7
1. Цель и задачи защиты выпускной квалификационной работы	Ошибка! Закладка не определена.
2. Формы и принципы государственной итоговой аттестации.....	8
3. Время проведения государственной итоговой аттестации	8
4. Трудоемкость государственной итоговой аттестации.....	8
5. Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	9
5.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть выпускники в результате освоения образовательной программы	Ошибка! Закладка не определена.
5.2. Ответственность за формирование тематики ВКР.....	Ошибка! Закладка не определена.
Содержание государственной итоговой аттестации	Ошибка! Закладка не определена.
5.3 Выпускная квалификационная работа (ВКР).....	Ошибка! Закладка не определена.
5.3.1 Цели и задачи выпускной квалификационной работы.....	Ошибка! Закладка не определена.
5.3.2 Выбор темы выпускной квалификационной работы	17
5.3.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы.....	18
5.3.4 Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной	18
5.3.5 Процедура защиты и оценка качества выпускной квалификационной работы.....	20
5.3.6 Учебно-методическое и информационное обеспечение	21
6. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	24
6.1 Наличие соответствующих условий проведения ГИА	24
6.2 Обеспечение соблюдения общих требований	24
6.3 Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья	24
7. Материально-техническое обеспечение ГИА	25
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	26
Приложение 1.....	26

ВВЕДЕНИЕ

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) и учебного плана по направлению 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничная деятельность.

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования программы бакалавриата, является итоговой аттестацией обучающихся по программе бакалавриата.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО «Российском экономическом университете имени Г.В. Плеханова» определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 и локальным документов:

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы бакалавриата соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта, выявление подготовленности выпускника к профессиональной деятельности. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей программе бакалавриата.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело в блок «Государственная итоговая аттестация» входят:

- Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации (в дальнейшем – ГИА) является установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничная деятельность и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

Задачи государственной итоговой аттестации: комплексная оценка уровня подготовки выпускников Университета, которая:

- строится с учетом изменений в содержании и организации профессиональной подготовки выпускников, описываемых в рамках деятельностной парадигмы образования;

- оценивает уровень сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности;
- учитывает возможность продолжения образования студентом на более высоких ступенях.

2. Формы и принципы государственной итоговой аттестации

К видам аттестационных испытаний итоговой государственной аттестации выпускников по направлению 43.03.03 – Гостиничное дело относятся:

- защита выпускной квалификационной работы.

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

Отбор содержания и способов организации государственной итоговой аттестации выпускников осуществляется на основе следующих принципов:

- принцип ориентации на современную образовательную парадигму, которая позволяет рассматривать образование как феномен экономики, управления, культуры и как основной ресурс развития человека, общества, государства;
- принцип учёта готовности выпускника к постоянно изменяющимся условиям профессиональной деятельности;
- принцип практико-ориентированности в виде учета основных типов профессиональных задач, к решению которых должен быть готов выпускник;
- принцип учета готовности выпускника к продолжению образования, постоянного расширения своих профессиональных компетенций.

Форма проведения ГИА	Содержание ГИА	Характеристика формы (вида) ГИА
Защита выпускной квалификационной работы	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Выпускная квалификационная работа

3. Время проведения государственной итоговой аттестации

Порядок и сроки проведения аттестационных испытаний устанавливаются на основании Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», и в соответствии с графиком учебного процесса по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничная деятельность.

В соответствии с решением Ученого совета Университета для основных образовательных программ подготовки бакалавров итоговые аттестационные испытания проводятся в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Продолжительность государственной итоговой аттестации составляет 6 недель, в том числе:

- 6 недель – выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

4. Трудоемкость государственной итоговой аттестации

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (*профиль*), «Гостиничная деятельность» составляет 324 ак.ч (9 З.Е.).

Наименования показателей, характеризующих объем и продолжительность ГИА	Значение показателей объема и продолжительности ГИА
Семестр	8
Объем ГИА в зачетных единицах	9
Объем ГИА в часах	324
Количество недель	6
Количество академических часов на выполнение и защиту выпускной квалификационной работы:	
- индивидуальные консультации	6
- контактная работа по промежуточной аттестации (защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты)	8
- самостоятельная работа (подготовка к защите ВКР), академических часов	310

5. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации

5.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть выпускники в результате освоения образовательной программы

Государственная итоговая аттестация имеет целью определение степени соответствия уровня подготовленности выпускников требованиям образовательного стандарта. При этом проверяются сформированные компетенции - теоретические знания и практические навыки выпускника в соответствии с компетентностной моделью (таблица 1), являющейся структурным компонентом ОПОП. В частности, проверяется обладание следующими компетенциями выпускников - бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (*профиль*) Гостиничная деятельность.

В результате освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность (*профиль*) «Гостиничная деятельность» у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Проверяется обладание следующими компетенциями выпускников – бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (*профиль*) «Гостиничная деятельность»:

Перечень компетенций, формируемых и проверяемых в результате государственной итоговой аттестации (защита выпускной квалификационной работы):

Универсальные компетенции и индикаторы их достижения:

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.

	анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.3. Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. УК-1.4. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. УК-2.2. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК-2.3. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и

		этические учения. УК-5.3. Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности и для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.

Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения:

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы

	выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения:

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
<p>организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение ПК-1.2. Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале ПК-1.3. Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания ПК-1.4. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель / управляющий гостиничного комплекса /сети гостиниц</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>
<p>организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы</p>	<p>ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель / управляющий гостиничного комплекса /сети гостиниц</p>

гостеприимства и общественного питания; обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.		эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ отечественного и зарубежного опыта
организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-3 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПК-3.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-3.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПК-3.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель / управляющий гостиничного комплекса /сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта
организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и	гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их	ПК-4. Способен управлять ресурсным потенциалом подразделений (служб) организаций и предприятий сферы гостеприимства	ПК-4.1. Знает способы, методы и основные инструменты управления ресурсным потенциалом подразделений организаций и предприятий сферы гостеприимства ПК-4.2. Умеет организовать деятельность по определению потребностей в материальных ресурсах и планированию потребностей в персонале ПК-4.3. Владеет приемами и методами формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель / управляющий гостиничного комплекса /сети гостиниц Анализ

<p>общественного питания; обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>			<p>отечественного и зарубежного опыта</p>
<p>организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ПК-5. Способен формировать эффективную систему контроля и оценки деятельности подразделений (служб) организаций и предприятий сферы гостеприимства</p>	<p>ПК-5.1. Знает способы, методы и инструменты осуществления координации и контроля деятельности подразделений (служб) организаций и предприятий сферы гостеприимства ПК-5.2. Умеет определять и применять формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений (служб) организаций и предприятий сферы гостеприимства ПК-5.3. Владеет приемами и методами выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности функционирования деятельности подразделений (служб) организаций и предприятий сферы гостеприимства</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель / управляющий гостиничного комплекса /сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>

5.2. Ответственность за формирование тематики ВКР

5.2.1 Ответственным исполнителем за формирование тематики ВКР является заведующий выпускающей кафедрой.

5.2.2 Непосредственный исполнитель формирования тематики ВКР назначается распоряжением заведующего кафедрой из числа профессорско-преподавательского состава кафедры. Тематика ВКР может разрабатываться и формироваться творческим коллективом в соавторстве.

5.2.3 Составитель тематики несет ответственность за качество разработки, правильность составления и оформления оценочного средства.

5.2.4. Заведующий кафедрой несет ответственность за то, какие компетенции включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата. Обязательно соответствие компетенций указанных в матрице компетенций учебного плана и рассмотренных в тематики ВКР.

Содержание государственной итоговой аттестации

5.3. Выпускная квалификационная работа (ВКР)

5.3.1 Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы бакалавра завершает подготовку обучающегося и показывает его готовность к основным видам профессиональной деятельности.

В процессе выполнения работы обучающемуся предоставляется возможность под руководством опытных специалистов углубить и систематизировать теоретические и практические знания, полученные в процессе обучения, закрепить навыки самостоятельной исследовательской работы и творчески применить их в решении конкретных практических задач. Обучающиеся должны активно использовать знания из области менеджмента, экономики, статистики, организации гостиничной деятельности, финансов и других смежных дисциплин, формирующих его как работы бакалавра по данному направлению.

Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (ВКР) начинается с младших курсов, когда обучающиеся, выполняя рефераты по дисциплинам общей подготовки, курсовые и междисциплинарные работы по дисциплинам, учатся критически мыслить, делать выводы, обобщения. Преподаватели кафедры заранее ориентируют обучающихся на выбор таких тем курсовых работ, которые могут стать частью выпускных квалификационных работ.

Раскрывая сущность вопросов по избранной теме, выпускник должен показать и развить навыки самостоятельных исследований по проблемам менеджмента деловой организации, ее конкурентоспособности, а также по оптимизации организационной структуры, производственного процесса организации, инновационной ее деятельности, управления трудовыми ресурсами и др. Сформированные при написании курсовых работ исследования получают логическое завершение в выпускной квалификационной работе бакалавра.

Таким образом, выпускная квалификационная работа бакалавра является формой оценки уровня его профессиональной квалификации.

Выпускная квалификационная работа бакалавра призвана выявить способность выпускников на основе полученных знаний самостоятельно решать конкретные практические аспекты в области управления организацией, подтвердить наличие профессиональных компетенций.

Основными целями выпускной квалификационной работы являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний студентов по дисциплинам направления 43.03.03 – Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничная деятельность;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы в решении конкретных проблем и вопросов управления организацией.

В соответствии с поставленными целями выпускник в процессе выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра должен решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы и ее значение в решении проблем гостиничного бизнеса;
- изучить теоретические положения, нормативно-техническую и правовую документацию, статистические материалы, справочную, специальную и научную литературу по избранной теме и изложить свою точку зрения по относящимся к ней дискуссионным вопросам;
- провести анализ деятельности деловой организации и оценку её экономических показателей, показателей в области гостиничного бизнеса;
- использовать специальные программы обеспечения как инструмент обработки информации;
- провести анализ действующей системы организации гостиничной отрасли;
- сформулировать выводы и разработать аргументированные предложения по повышению эффективности работы гостиничного предприятия;
- оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с требованиями Методических указаний по написанию выпускной квалификационной работы в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Обучающийся несет полную ответственность за самостоятельность и достоверность проведенного исследования в рамках выпускной квалификационной работы. Все использованные в работе материалы и положения из опубликованной научной и учебной литературы, других информационных источников обязательно должны иметь на них ссылки.

По результатам защиты выпускной квалификационной работы Государственная экзаменационная комиссия (в дальнейшем - ГЭК) решает вопрос о присвоении выпускнику соответствующей квалификации.

5.3.2 Выбор темы выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки и техники.

Общий перечень рекомендуемых тем выпускных квалификационных работ ежегодно утверждается заведующим выпускающей кафедрой.

При выборе тематики выпускных квалификационных работ рекомендуется учитывать реальные задачи экономики, социальной сферы, науки и практики в соответствии с направлениями научной деятельности Университета, работодателей.

Выпускная квалификационная работа бакалавра выполняется на фактических материалах конкретной организации – как правило, объекта прохождения производственной / преддипломной практики, на основе глубокого изучения теоретических вопросов, относящихся к избранной теме работы, детального анализа практических материалов по основным направлениям деятельности объекта исследования. Обучающийся самостоятельно выбирает тему выпускной квалификационной работы исходя из ее актуальности, научного или практического интереса, наличия достаточного фактического и статистического материала.

Обучающийся, желающий выполнить выпускную квалификационную работу на тему, не

предусмотренную примерным перечнем, должен обосновать свой выбор и получить согласие научного руководителя и разрешение заведующего профильной кафедры.

После выбора темы и ее согласования с научным руководителем студент пишет заявление на имя заведующего кафедрой об её утверждении. Тема ВКР и научный руководитель утверждаются распоряжением по факультету и изменению не подлежат.

Примерные темы выпускных квалификационных работ по видам деятельности представлены в Приложении 1.

5.3.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы определяется Методическими указаниями по написанию выпускной квалификационной работы в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна иметь следующую структуру, которая согласуется с научным руководителем:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, не менее чем из трех разделов
- (теоретического, обзорного по заявленной проблематике; аналитического, организационно-экономического по рассматриваемой проблеме; практического, с рассмотрением реальной практики, опыта
- функционирования объекта исследования);
- заключение, включающее выводы и предложения (рекомендации);
- список используемых источников;
- приложения (при необходимости).

Основными требованиями к работе являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключая возможность неоднозначного их толкования;
- конкретность изложения полученных результатов, их анализа и теоретических положений;
- обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

Содержание ВКР должно соответствовать названию темы.

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение выпускной квалификационной работы.

5.3.4 Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной

При выполнении выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся распоряжением декана факультета назначается руководитель.

Обязанности руководителя выпускной квалификационной работы:

- выдача задания на выпускную квалификационную работу и курирование работы по сбору и обобщению необходимых материалов к выпускной квалификационной работе (в том числе на преддипломной практике);
- проведение систематических консультаций выпускника;
- проверка выполнения работы в соответствии с календарным графиком;

- составление отзыва о выпускнике;
- присутствие на защите с правом совещательного голоса.
- проводить предзащиту ВКР с целью выявления готовности студента к защите ВКР

Не позднее, чем за 2 календарных дня до назначенного срока защиты выпускной квалификационной работы выпускник сдает секретарю Государственной экзаменационной комиссии следующие обязательные документы:

- ВКР в переплетенном виде (титульный лист; задание; план-график выполнения и оформления ВКР; аннотация (на русском и английском языке); содержание; заключение; список использованных источников (в алфавитном порядке); приложения);
- отзыв научного руководителя;
- внешняя рецензия на бланке организации или с печатью (желательно);
- задание;
- отчет о проверке работы на наличие плагиата;
- диск с электронной версией работы (диск подписать).

Обучающийся может представить также справку о внедрении результатов выпускной квалификационной работы в производство (непосредственно в деятельность объекта исследования).

5.3.5 Соотношение содержания разделов ВКР совокупным ожидаемым результатом обучения

№ п.п.	Содержание ВКР	Формируемые компетенции (определяются научным руководителем ВКР)	Форма контроля
1	Введение	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Консультации с научным руководителем
2	Первый раздел	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Консультации с научным руководителем
3	Второй раздел	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Консультации с научным руководителем
4	Третий раздел	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Консультации с научным руководителем
5	Заключение	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Консультации с научным руководителем
6	Подготовленная и оформленная ВКР	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Предварительная оценка в процессе проведения процедуры предзащиты ВКР
7	Подготовленная и оформленная ВКР	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Окончательная оценка в процессе проведения процедуры защиты ВКР на заседании ГЭК

На каждом этапе работы над выпускной квалификационной работой студент должен продемонстрировать практически весь спектр компетенций, а руководитель имеет возможность оценить уровень их достижения и зафиксировать в своем отзыве.

5.3.6 Процедура защиты и оценка качества выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава при обязательном присутствии председателя комиссии и его заместителя.

На защиту выпускной квалификационной работы, как правило, выделяется 20-25 минут, включая авторский доклад, на который отводится не более 15 минут, и вопросы к автору работы.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после обсуждения членами Государственной экзаменационной комиссии и оформления в установленном порядке Протоколами заседания экзаменационной комиссии.

Выпускники, получившие по итогам защиты выпускной квалификационной работы оценку «неудовлетворительно» (не допущенные к защите по уважительным причинам), отчисляются из института и получают справку установленного образца

5.3.7 Оценка качества выполнения и защиты выпускной квалификационной работы магистра

Оценку результатов выполнения ВКР производят члены экзаменационной комиссии.

Объектами оценки являются:

- Выпускная квалификационная работа (ВКР);
- иллюстративный материал, выставляемый студентом на защиту ВКР;
- доклад обучающегося на заседании государственной экзаменационной комиссии;
- ответы обучающегося на вопросы, заданные членами комиссии в ходе защиты ВКР.

5.3.8 Критерии оценки выпускной квалификационной работы бакалавра

После окончания защиты выпускных квалификационных работ ГЭК на закрытом заседании (допускается присутствие руководителей выпускных квалификационных работ) обсуждает результаты защиты и большинством голосов выносит решение – оценку.

Критериями оценки ВКР являются:

- научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации;
- использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики;
- творческий подход к разработке темы;
- правильность и научная обоснованность выводов;
- стиль изложения;
- оформление выпускной квалификационной работы (ВКР);
- степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании выпускной квалификационной работы бакалавра, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов студента на вопросы, заданные ему в процессе защиты;
- оценки руководителя в отзыве и рецензента.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются по 4-х балльной системе:

Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции, шкала оценивания компетенций

100-балльная система оценки	Традиционная (четырёхбалльная) система оценки	Критерий оценивания	Содержание критерия оценивания
85 - 100	отлично	Продвинутый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач. Способен самостоятельно решать проблему / задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.
70 - 84	хорошо	Повышенный уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач в полном объеме.
50 - 69	удовлетворительно	Базовый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает общие знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций, имеет представление об их применении, но применяет их с ошибками.
0 - 49	неудовлетворительно	Заявленные компетенции не освоены	Компетенции не освоены. Обучающийся не владеет необходимыми знаниями, умениями, навыками или частично показывает знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций.

На основании результатов защиты выпускной квалификационной работы делается заключение об уровне освоения выпускником ОПОП и готовности к выполнению определенным в ОПОП областям (сферам) профессиональной деятельности.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию (в соответствии с п.5 Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»)

5.3.6 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Рекомендуемая литература

1. **Барчуков, И.С.** Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов. : учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. — Москва : КноРус, 2019. — 165 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07010-9. — URL: <https://book.ru/book/931087> . — Текст : электронный.
2. **Баумгартен, Л.В.** Управление качеством в туризме. Практикум : учебное пособие / Баумгартен Л.В. — Москва : КноРус, 2016. — 284 с. — ISBN 978-5-406-04687-6. — URL: <https://book.ru/book/919253> . — Текст : электронный.

3. *Боголюбов, В. С.* Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций : учебник и практикум для академического бакалавриата / В. С. Боголюбов, С. А. Быстров, С. А. Боголюбова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 256 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-06549-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/434705>
4. **Быстров С.А.** Организация гостиничного дела : учеб. пособие / С.А. Быстров. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1034526>
5. **Воронкова, Л.П.** История туризма и гостеприимства. : учебное пособие / Воронкова Л.П. — Москва : КноРус, 2020. — 347 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07379-7. — URL: <https://book.ru/book/932541> . — Текст : электронный.
6. **Гареев, Р.Р.** Инновации в гостиничном и туристском бизнесе. : учебное пособие / Гареев Р.Р. — Москва : КноРус, 2019. — 228 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-06717-8. — URL: <https://book.ru/book/931110> . — Текст : электронный.
7. Гостиничный менеджмент. : учебное пособие / Федулин А.А., под ред. и др. — Москва : КноРус, 2019. — 426 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07299-8. — URL: <https://book.ru/book/932515> . — Текст : электронный
8. *Джанджугазова, Е. А.* Маркетинг туристских территорий : учебное пособие для академического бакалавриата / Е. А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-07732-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/marketing-turistskih-territoriy-437354#page/1>
9. **Зайцева, Н.А.** Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе : учебное пособие / Зайцева Н.А., Ларионова А.А. — Москва : Русайнс, 2017. — 318 с. — ISBN 978-5-4365-2122-0. — URL: <https://book.ru/book/932844> . — Текст : электронный.
10. Купчик, Е.В. **Основы делового общения и гостеприимства** : учеб. пособие / Е.В. Купчик, О.В. Трофимова. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 258 с. - ISBN 978-5-9765-1542-0. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1035401> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1035401>
11. Медлик, С. **Гостиничный бизнес** : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А.В. Павлов]. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 239 с. — ISBN 978-5-238-00792-2 (Зарубежный учебник). - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1025557> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1025557>
12. **Морозов, М.А.** Информационные технологии в туристской индустрии. : учебник / Морозов М.А. — Москва : КноРус, 2019. — 276 с. — (для бакалавров). — ISBN 978-5-406-06858-8. — URL: <https://book.ru/book/930429> . — Текст : электронный.
13. **Никольская, Е.Ю.** Проектирование гостиничной деятельности. : учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А. — Москва : КноРус, 2019. — 229 с. — (для бакалавров). — ISBN 978-5-406-06564-8. — URL: <https://book.ru/book/929667> . — Текст : электронный.
14. **Никольская, Е.Ю.** Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учебник / Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Ковальчук А.П. — Москва : КноРус, 2019. — 343 с. — (для бакалавров). — ISBN 978-5-406-06681-2. — URL: <https://book.ru/book/929951> (дата обращения: 17.11.2019)
15. Райли, Майкл. **Управление персоналом в гостеприимстве**: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Управление персоналом» (062100) и сервиса (230000) / М. Райли ; Пер. с англ. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 191 с. (Серия «Зарубежный учебник») - ISBN 978-5-238-00873-2. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/102861>
16. **Романюк, А.В.** Управление доходами гостиничных предприятий. : учебное пособие / Романюк А.В., Блинова Е.В., Гареев Р.Р. — Москва : Русайнс, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-4365-2702-4. — URL: <https://book.ru/book/930116> . — Текст : электронный.
17. *Скобкин, С. С.* Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-07356-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/438658> .
18. *Скобкин, С. С.* Менеджмент в туризме : учебник и практикум для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 366 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-07713-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/438657> .
19. *Скобкин, С. С.* Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 442 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-04473-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/438659> .

20. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 373 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09532-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/438656> .
21. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/6085](http://dx.doi.org/10.12737/6085). - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/product/1023718>
22. Управление персоналом на предприятии туризма: Учебник / Т.В. Бедряева, А.С. Захаров; Под ред. проф. Е.И. Богданова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 180 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура). (переплет) ISBN 978-5-16-006295-2 - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/product/369965>
23. Черевичко, Т. В. Теоретические основы гостеприимства : учебное пособие / Т. В. Черевичко. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019.— 288 с. - ISBN 978-5-9765-0024-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1066693>

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации от 24.11.96 г. №132-ФЗ (в редакции Федерального закона от 18.04.2018 N 71-ФЗ).
2. Положением о классификации гостиниц, утверждённым Постановлением Правительства Российской Федерации от 16 февраля 2019 г. № 158.
3. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 9 октября 2015 г. N 1085 (в редакции Постановления Правительства РФ от 18.07.2019 N 927 "О внесении изменений в Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации").

Перечень информационно-справочных систем

<http://www.garant.ru> - Гарант;
<http://www.consultant.ru/> - Консультант Плюс.

Перечень электронно-образовательных ресурсов

316 Курс «ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА» https://www.rea.ru/ru/org/managements/Upravlenie-cifrovyykh-obrazovatelnykh-tekhnologijj/electedu/Documents/EOS/EOR_12.04.2019.pdf

Перечень профессиональных баз данных

<http://www.gks.ru/> - Росстат – федеральная служба государственной статистики
<http://www.iep.ru/ru/publikacii/categories.html> - Федеральный образовательный портал.
 Экономика. Социология. Менеджмент
<https://rosmintrud.ru/opendata> - База открытых данных Минтруда России
www.economy.gov.ru - Базы данных Министерства экономического развития и торговли России

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет,

1. Сайт Федеральной службы государственной статистики <http://www.gks.ru/>
2. <http://www.NoReCa.ru> – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса
3. <https://www.mos.ru/tourism/> – официальный сайт Комитета по туризму города Москвы
4. <http://www.russiatourism.ru> – официальный сайт Федерального агентства по туризму Минэкономразвития РФ.
5. Журнал «Отель», электронная версия <http://www.hotelline.ru>

6. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес», адрес в Интернет: www.hotelbiz.com.ua
7. Медиа дом «Планета отелей» <http://hotelsinfoclub.ru/>
8. www.kadrovik.ru – сайт национального союза кадровиков
9. www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров.

6. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья

6.1 Наличие соответствующих условий проведения ГИА

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. При проведении ГИА для выпускников с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит ГИА, и другие условия, без которых невозможно или затруднено проведение ГИА *(в соответствии с п.4 Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»)*

6.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований: возможность выбора способа проведения ГИА; проведение ГИА для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей.

6.3 Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья: продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут. *(в соответствии с п.4 Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»)*

7. Материально-техническое обеспечение ГИА

Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации предусматривает наличие аудитории для защиты выпускной квалификационной работы. Для защиты выпускной квалификационной работы требуется аудитория, предусматривающая наличие рабочих мест для председателя и членов государственной экзаменационной комиссии, рабочего места для студента, компьютерной техники с необходимым лицензионным программным обеспечением, мультимедийного проектора, экрана, щитов для размещения наглядного материала.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

ФАКУЛЬТЕТА ГРТСИ

КАФЕДРА ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ТУРИЗМА И СПОРТА

Направление 43.03.03. «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

Направленность (профиль) программы «Гостиничная деятельность»

1. Автоматизированные системы управления работой с потребителями (CRM-системы) и их использование на предприятиях индустрии гостеприимства.
2. Анализ процессов формирования инновационного потенциала трудового коллектива гостиниц, и оценка его влияния на развитие предприятий.
3. Информационно-коммуникативные технологические инновации в гостиничных предприятиях и оценка их эффективности.
4. Анализ средств размещения в соответствии с международными и национальными стандартами, практические рекомендации по совершенствованию.
5. Антикризисная инвестиционная политика предприятия индустрии гостеприимства.
6. Антикризисное управление на предприятиях индустрии гостеприимства.
7. Антикризисный кадровый менеджмент в гостиничном бизнесе.
8. Безопасность электронных коммуникаций и ее обеспечение на предприятиях индустрии гостеприимства.
9. Бизнес-процессы гостиничных предприятий и их проектирование.
10. Бюджетирование на гостиничных предприятиях: отечественный и зарубежный опыт.
11. Глобальные системы бронирования в индустрии гостеприимства. Особенности, этапы и стоимость внедрения.
12. Интеллектуальный анализ данных и его применение в гостиничных предприятиях.
13. Интернет на предприятиях индустрии гостеприимства. Особенности и возможности применения.
14. Использование национальной системы квалификаций в разработке кадровой стратегии развития предприятия (на примере предприятий гостинично-туристического комплекса).
15. Государственное регулирование деятельности гостиничных предприятий в Российской Федерации и его совершенствование.
16. Инклюзивные услуги гостиничных предприятий и их совершенствование.
17. Маркетинг международных гостиничных цепей и разработка рекомендаций по его применению в Российской Федерации.
18. Механизм управление номерным фондом гостиничного предприятия и разработка рекомендаций по его совершенствованию.
19. Организационная структура предприятий индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по ее совершенствованию (на примере гостиницы).
20. Планирование труда и социального развития коллектива и разработка рекомендаций по его совершенствованию (на примере гостиницы).
21. Планирование эффективности деятельности гостиничного предприятия в современных социально-экономических условиях и разработка рекомендаций по его эффективному внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).
22. Стратегии дифференциации в индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по их внедрению в деятельность гостиничных предприятий (на примере гостиницы).

23. Управление стоимостью компании в индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по внедрению стоимостного подхода в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

24. Управление хозяйственно-финансовой деятельностью на предприятиях индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по его совершенствованию (на примере гостиницы).

25. Формирование и поддержание корпоративной культуры и разработка рекомендаций по ее внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

26. Исследование аспектов франчайзинга в гостиничном бизнесе и разработка рекомендаций по его внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

27. Управление персоналом в малых предприятиях индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по его совершенствованию (на примере гостиницы).

28. Бенчмаркинг как инструмента управления конкурентоспособностью гостиничных услуг и разработка рекомендаций по его внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

29. Исследование бизнес-моделей гостиничного предприятия и разработка рекомендаций по их внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

30. Исследование взаимосвязи деловой репутации и инвестиционной привлекательности гостиничных организаций (на примере гостиничного предприятия, комплекса, холдинга, оператора, кластера).

31. Исследование деятельности маркетинговых служб на предприятиях индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по повышению ее эффективности (на примере гостиницы).

32. Исследование особенностей обслуживания лиц с ограниченными возможностями и инвалидов в индустрии гостеприимства.

33. Современные глобальные распределительные системы в индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по их внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

34. Исследование зарубежного опыта планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций его возможного использования в отечественной практике.

35. Исследование имиджевого позиционирования гостиничных предприятий (на примере гостиницы).

36. Исследование инновационных методов стимулирования спроса в индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по их внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

37. Исследование инновационных процессов в гостиничном предприятии: информационные и технологические аспекты (на примере гостиницы).

38. Исследование инновационных стратегий поведения гостиничных предприятий в условиях глобализации и высокой конкуренции.

39. Использование аутсорсинга в индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по его внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

40. Исследование компетенций персонала на примере международных гостиничных сетей и разработка рекомендаций по их внедрению в деятельность частного российского гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

41. Исследование концепции CLV (Customer Lifetime Value) в гостиничной индустрии: возможности применения, варианты модификаций подхода и разработка рекомендаций по использованию в практике гостиничных предприятий (на примере гостиницы).

42. Исследование концепций маркетинга, используемых в мировой индустрии гостеприимства, и разработка рекомендаций по их применению в Российской Федерации (на примере гостиницы).

43. Исследование кросс-культурных аспектов управления персоналом на предприятиях индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по их внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

44. Исследование методов государственного регулирования качества услуг в Российской Федерации и разработка рекомендаций по их внедрению в гостиничные предприятия (на примере гостиницы).

45. Исследование методов контроля качества предоставления услуг в индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по их внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

46. Исследование методов обслуживания гостей и показателей качества обслуживания в гостиничных предприятиях и разработка рекомендаций по их эффективному внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

47. Методы планирования хозяйственной деятельности гостиничного предприятия и их совершенствование (на примере гостиницы).

48. Методы разрешения конфликтных ситуаций в гостиничных предприятиях и разработка мероприятий по их совершенствованию.

49. Исследование методов управления маркетингом на предприятиях индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по их совершенствованию (на примере гостиницы).

50. Исследование механизма формирования цепочки ценностей предприятиями гостеприимства и разработка рекомендаций по его внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

51. Исследование рынка уникальных гостиничных предприятий: отечественный и зарубежный опыт.

52. Обеспечение безопасности в гостиничном хозяйстве и разработка рекомендаций по повышению ее эффективности (на примере гостиницы).

53. Организация работы инженерно-технических служб гостиничного предприятия и разработка рекомендаций по повышению эффективности ее деятельности (на примере гостиницы).

54. Исследование организации эффективных каналов сбыта гостиничных продуктов и услуг (на примере гостиницы).

55. Исследование особенностей процессов создания инновационного климата на предприятиях индустрии гостеприимства.

56. Исследование особенностей услуг питания в гостиничных предприятиях и разработка мероприятий по их совершенствованию.

57. Исследование планирования основных фондов и потребности гостиничного предприятия в оборудовании (на примере гостиницы).

58. Планирование себестоимости услуг в гостиничном предприятии и его совершенствование (на примере гостиницы).

59. Исследование показателей рентабельности деятельности предприятия индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по их внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

60. Исследование показателей эффективности функционирования гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

61. Исследование применения комплекса коммуникаций предприятиями индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по его внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

62. Исследование процессов глобализации в мировой индустрии гостеприимства (состояние и перспективы) и возможностей их развития в Российской Федерации.

63. Исследование процессов совершенствования и развития индустрии гостеприимства в РФ, в результате применения инновационных разработок.

64. Рекламная деятельность на предприятиях индустрии гостеприимства и оценка ее эффективности (на примере гостиницы).

65. Исследование рынка услуг профессионального управления (гостиничного оперейтинга) в сфере гостеприимства и разработка рекомендаций по повышению их эффективности (на примере гостиничного оператора).

66. Исследование сегментирования рынка гостиничных услуг и выбор целевого сегмента (на примере гостиницы).

67. Исследование системы менеджмента качества предоставления гостиничной услуги и разработка рекомендаций по ее эффективному внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

68. Исследование системы управление знаниями на предприятиях индустрии гостеприимства как способ повышения их конкурентоспособности и разработка рекомендаций по ее внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

69. Исследование системы управления производительностью труда на предприятиях индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по их внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

70. Исследование современных технологий, применяемых лидерами мировой индустрии гостеприимства, и разработка рекомендаций по их применению в Российской Федерации.

71. Исследование социально-психологических аспектов управления в индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по их внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

72. Исследование спроса и предложения гостиничных услуг в Российской Федерации (регион) и перспективы его развития в современных социально-экономических условиях.

73. Исследование и разработка методов управления дебиторской задолженностью в гостиничном предприятии (на примере гостиницы).

74. Исследование формирования корпоративных маркетинговых стратегий на предприятиях индустрии гостеприимства (на примере гостиничной сети).

75. Исследование формирования корпоративных программ лояльности в гостиничном предприятии (на примере гостиницы).

76. Формирования программ стратегического партнерства между предприятиями разных секторов индустрии гостеприимства.

77. Исследование формирования креативной концепции гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

78. Исследование формирования репутации гостиничного предприятия как фактор его эффективного функционирования и развития (на примере гостиницы).

79. Исследование эффективного использования материальных, трудовых, финансовых и информационных ресурсов в индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по их внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

80. Исследование эффективной технологии принятия управленческих решений на предприятиях индустрии гостеприимства и разработка рекомендаций по ее внедрению в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы ..).

81. Исследование, формирование и оценка взаимоотношений в цепочке создания ценности гостиничного продукта (на примере гостиницы).
82. Каналы распределения гостиничных услуг и опыт их практического применения.
83. Контроль бронирований в гостиничных предприятиях и аналогичных средствах размещения.
84. Современные методы оценки уровня удовлетворенности качеством обслуживания потребителями гостиничных услуг
85. Механизмы повышения качества профессиональной подготовки кадров для индустрии гостеприимства через взаимодействие профессионального сообщества с образовательными организациями
86. Организационное проектирование системы управления персоналом предприятия (на примере предприятий гостинично-туристического комплекса).
87. Основные направления развития электронной коммерции в индустрии гостеприимства.
88. Организационные механизмы управления гостиницей на стадии введения в эксплуатацию
89. Организация работы основных и вспомогательных служб гостиничных предприятий.
90. Открытие гостиничного предприятия. Этапы, организация, стоимость.
91. Оценка эффективности инвестиционных проектов (на примере гостиницы).
92. Оценки краткосрочных и долгосрочных эффектов маркетинговой деятельности в гостиничной индустрии (на примере гостиничного предприятия, комплекса, холдинга, оператора, кластера).
93. Планирование стратегии ценообразования и ее влияние на финансовые показатели предприятия индустрии гостеприимства
94. Повышение эффективности взаимодействия подразделений гостиницы в процессе организации обслуживания
95. Подготовка к процедуре подтверждения соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения в части выполнения квалификационных требований по оценке персонала.
96. Практические рекомендации к проектированию и организации функционирования гостиничных предприятий и других средств размещения
97. Применение результатов передовых отечественных и зарубежных исследований для разработки системы подбора и адаптации персонала предприятий (на примере предприятий гостинично-туристического комплекса).
98. Применение контроллинга в антикризисном управлении предприятий индустрии гостеприимства
99. Прогнозирование на гостиничных предприятиях и его совершенствование.
100. Программное обеспечение систем управления доходами гостиничных предприятий: отечественные и зарубежный опыт.
101. Пути сокращения расходов предприятия индустрии гостеприимства в антикризисном управлении.
102. Разработка бюджета на реализацию стратегии обучения и развития персонала предприятия (на примере предприятий гостинично-туристического комплекса).
103. Разработка и внедрение Интернет-представительства гостиничного предприятия.
104. Разработка инновационного проекта для гостиничного предприятия, работающего в условиях высокой конкуренции и анализ его эффективности.
105. Разработка концепции развития курортных отелей в России.
106. Разработка концепции развития экологического гостиничного бизнеса на территории Российской Федерации.

107. Разработка мер по внедрению инноваций в организацию кадровой работы гостиниц и других средств размещения.

108. Разработка мер по оптимизации расходов на формирование конкурентоспособного кадрового потенциала предприятия (на примере предприятий гостинично-туристического комплекса).

109. Разработка мер по применению профессиональных стандартов в гостиницах и других средствах размещения.

110. Разработка мер по формированию, мониторингу и изменению корпоративной культуры предприятия (на примере предприятий гостинично-туристического комплекса)

111. Разработка плана обучения и развития персонала гостиниц и других средств размещения на основе исследования ранка услуг T&D (Training and Development).

112. Разработка плана обучения и развития персонала гостиниц и других средств размещения

113. Разработка программы инновационной маркетинговой компании (на примере гостиницы).

114. Разработка программы мер по организации эффективного продвижения и продажи гостиничных услуг (на примере гостиницы).

115. Разработка программы мер по преодолению сопротивления персонала гостиниц и других средств размещения изменениям и инновациям.

116. Разработка программы мер по совершенствованию организации и координации процесса управления персоналом гостиниц и других средств размещения.

117. Разработка программы мер по эффективному стратегическому планированию деятельности предприятий в индустрии гостеприимства (на примере).

118. Разработка рекомендаций по внедрению предпринимательской стратегии в деятельность предприятий индустрии гостеприимства (на примере гостиницы).

119. Разработка рекомендаций по интеграции российских гостиничных предприятий в мировую индустрию гостеприимства.

120. Разработка рекомендаций по использованию зарубежного опыта деятельности гостиничных предприятий (на примере отдельных стран) в Российской Федерации.

121. Разработка рекомендаций по обеспечению взаимосвязи системы стимулирования персонала с корпоративной стратегией (на примере предприятий гостинично-туристического комплекса).

122. Разработка рекомендаций по организации эффективного профессионального обучения в индустрии гостеприимства (на примере гостиницы).

123. Разработка рекомендаций по осуществлению деятельности гостиничных предприятий в условиях подготовки и проведения международных мероприятий.

124. Разработка рекомендаций по повышению конкурентоспособности услуг предприятий индустрии гостеприимства (на примере гостиницы).

125. Разработка рекомендаций по повышению производительности труда работников гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

126. Разработка рекомендаций по проведению маркетингового анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства (на примере гостиницы).

127. Разработка рекомендаций по составлению эффективного бизнес-план для гостиничного предприятия: понятия и основные этапы разработки (на примере гостиницы).

128. Разработка рекомендаций по улучшению системы материального и нематериального стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения.

129. Разработка рекомендаций по формированию торговой марки гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

130. Разработка рекомендаций по формированию, мониторингу и изменению элементов корпоративной культуры гостиниц и других средств размещения, влияющих на улучшение клиентурных отношений.

131. Разработка рекомендаций по формирования стратегии лояльности потребителей в сфере гостиничного бизнеса (на примере гостиницы).

132. Разработка рекомендаций по эффективному внедрению риск-менеджмента как элемента управления коммерческой деятельностью гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

133. Разработка рекомендаций по эффективному внедрению стратегий роста в деятельность гостиничного предприятия (на примере гостиницы).

134. Разработка рекомендаций по эффективному управлению профессиональной карьерой работников предприятий индустрии (на примере гостиницы).

135. Разработка рекомендаций по созданию условий труда для лиц с ограниченными возможностями и инвалидов в индустрии гостеприимства.

136. Разработка рекомендаций по повышению эффективности работы бизнес-отелей и совершенствованию оказываемых в них услуг.

137. Разработка рекомендаций по обслуживанию иностранных гостей и развитию кросс-культурного потенциала гостиничных предприятий.

138. Разработка стратегии формирования кадрового потенциала предприятия на основе использования методов стратегического анализа поведения экономических агентов и рынков в глобальной среде (на примере предприятий гостинично-туристического комплекса).

139. Рекомендации по организации веб-сайта гостиничного предприятия как инструмент эффективных продаж гостиничных услуг (на примере гостиницы).

140. Рекомендации по эффективному использованию финансовых ресурсов гостиничного предприятия и их взаимосвязи и взаимодействию (на примере гостиницы).

141. Риски предприятий индустрии гостеприимства и их минимизация

142. Сегментирование клиентов и услуг гостиничных предприятий.

143. Современные автоматизированные системы управления гостиничным предприятием. Особенности, этапы и стоимость внедрения.

144. Современные методы управления доходами в гостиничных предприятиях и аналогичных средствах размещения.

145. Управление прибылью и рентабельностью кризисного предприятия индустрии гостеприимства

146. Формирование и развитие инновационных бизнес-процессов в гостиничных предприятиях.

147. Формирование и реализация программ лояльности персонала как направление кадровой стратегии предприятия (на примере предприятий гостинично-туристического комплекса).

148. Формирование инновационного менеджмента и его применение в работе гостиничных предприятий.

149. Формирование инновационной стратегии на примере гостиничного предприятия.

150. Формирование и реализация кадровой стратегии гостиниц и других средств размещения

151. Формирование системы кадрового аудита в гостиницах и других средствах размещения

152. Формирование уникальных гостиничных услуг на предприятиях индустрии гостеприимства.

153. Формы управления гостиничным предприятием: отечественный и зарубежный опыт.

154. Формирование и развитие культурно-досуговых мероприятий на территории гостиничных комплексов.