

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И
ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Институт отраслевого менеджмента

Факультет гостеприимства

Кафедра Менеджмент в индустрии гостеприимства

УТВЕРЖДЕНА

ученым советом

Института отраслевого менеджмента

Протокол от «25» ноября 2021 г.

№ 59

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

38.03.02 МЕНЕДЖМЕНТ

по направлению подготовки (специальности)

Гостиничное и ресторанное дело

бакалавр

очная

Год выпуска 2022

Москва, 2021 г.

Авторы–составители:

к.э.н., доцент, зав. кафедрой Менеджмент в индустрии гостеприимства И.В. Гончарова

к.э.н., доцент кафедры Менеджмент в индустрии гостеприимства Г.Б. Коняшина

старший преподаватель кафедры Менеджмент в индустрии гостеприимства С.Е.
Колесников

старший преподаватель кафедры Менеджмент в индустрии гостеприимства С.К. Миронов

Заведующий кафедрой:

к.э.н., доцент, зав. кафедрой Менеджмент в индустрии гостеприимства И.В. Гончарова

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент направленность Гостиничное и ресторанное дело проводится в форме государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация проводится очно или очно с применением дистанционных образовательных технологий (далее ДОТ). Местом размещения документов, информации и обмена ими при организации ГИА с применением ДОТ является личный кабинет обучающегося <https://my.ranepa.ru/>. Для сотрудников Академии инструментом взаимодействия с личным кабинетом обучающегося является Комплексная автоматизированная система Академии (далее -КАС).

1. Программа государственного экзамена

1.1. **Государственный экзамен** проводится устно в форме комплексного междисциплинарного экзамена

1.2. **При сдаче государственного экзамена** выпускник должен продемонстрировать:

ОПК-5 - владение навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем;

ОПК ОС-8 - способность демонстрировать знания последних прорывных направлений в менеджменте и связанных с ними революционных открытий, технологий и продуктов;

УК ОС-4 - способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном(ых) и иностранном(ых) языке (ах);

УК ОС-6 -способность выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

УК ОС-7 – способность поддерживать уровень физического здоровья, достаточного для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

УК ОС-9 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

УК ОС-10 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

ПК ОС-21 - способность осуществлять оперативное управление операционной деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;

ПК ОС-22 - способность разрабатывать и реализовывать процедуры контроля безопасности продукции и услуг предприятия питания, гостиничного комплекса;

ПК ОС-25 - способность участвовать в ценообразовании на продукты и услуги предприятия питания, гостиничного комплекса;

ПК ОС-27 - участие в создании и поддержании эффективной системы продаж продукции и услуг предприятия питания, гостиничного комплекса;

ПК ОС-28 - участие в обеспечении и поддержании лояльности потребителей по отношению к предприятию питания, гостиничного комплекса;

ПК-1 - Владение навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры;

ПК-2 - Владение различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде;

ПК-5 - Способность анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений.

Перечень профессиональных компетенций подтверждает готовность выпускника выполнять следующие обобщённые трудовые и трудовые функции, на которые ориентирована образовательная программа:

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Профессиональные компетенции
Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ОТФ/ Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК ОС-21; ПК ОС-22; ПК ОС-24; ПК ОС-25; ПК-26; ПК ОС-27;
	В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-1; ПК-2; ПК ОС-26; ПК ОС-28
	В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК ОС-21; ПК-ОС-22; ПК ОС-24; ПК ОС-25; ПК ОС-27;
Руководитель предприятия питания ОТФ/ Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6 - Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК ОС-21; ПК ОС-22; ПК ОС-24; ПК ОС-25; ПК-26; ПК ОС-27;
	В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-1; ПК-2; ПК ОС-26; ПК ОС-28
	В/03.6 - Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК ОС-21; ПК-ОС-22; ПК ОС-24; ПК ОС-25; ПК ОС-27;

1.3. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен

Вопросы к междисциплинарному государственному экзамену по направлению 38.03.02 Менеджмент направленность Гостиничное и ресторанное дело:

1. Характеристики организации как объекта управления. Объекты и субъекты управления.
2. Содержание управленческой деятельности с точки зрения характеристик организации.
3. Внутренняя среда организации, принципы ее структурирования, методы анализа.
4. Внешняя среда организации, принципы ее структурирования, методы анализа. Формы взаимодействия организации с внешней средой.
5. Формулирование организационных целей. Цели и подцели.
6. Сущность, цели и задачи менеджмента. Принципы менеджмента.
7. Процедура внутрифирменного планирования. Методы и принципы планирования.

8. Система ключевых показателей эффективности (KPI) функционирования коммерческой организации.
9. Стратегическое планирование: необходимость и сущность.
10. Этапы развития управленческой мысли. Современные концепции менеджмента.
11. Принятие решений как функция менеджера. Методы принятия управленческих решений.
12. Центры принятия решений и управленческие зоны. Принятие управленческих решений в условиях неопределенности и риска.
13. Информационное обеспечение менеджмента: назначение, функции, требования к управленческой информации.
14. Сферы применения информационных технологий в управлении.
15. Планирование как управленческая функция.
16. Организация и координация как управленческие функции.
17. Мотивирование как управленческая функция. Методы мотивирования персонала.
18. Место контроля в общей концепции управленческой деятельности, типы и объекты контроля.
19. Коммуникации и управленческая деятельность. Типология коммуникаций.
20. Понятие «управленческая модель». Классификация бизнес-моделей, используемых в менеджменте.
21. Жизненный цикл организации. Концепции жизненного цикла организации Л. Грейнера и А. Адизеса. Характеристика основных этапов жизненного цикла.
22. Модель антикризисного управления. Модель Грейнера-Адизеса
23. Организационная структура: потребность в ее конкретной модели. Типы организационных структур.
24. Организационная культура. Моделирование организационной культуры.
25. Понятие конфликта и их типология. Методы исследования организационных конфликтов. Факторы управляемости конфликтов.
26. Управление организационными изменениями. Преодоление сопротивления персонала изменениям. Инжиниринг и реинжиниринг бизнес процессов.
27. Стилль управления: общая характеристика, классификации. Типология стилей управления по И. Адизесу.
28. Проектирование услуг и выбор процесса обслуживания.
29. Операционный менеджмент: понятие, содержание, цели, задачи и функции.
30. Инструменты и приемы операционного менеджмента в сфере предоставления услуг.
31. Операционная стратегия и конкурентоспособность компании. Базовые стратегии конкуренции: характеристики, отличительные черты.
32. Сущность операционной стратегии и ее взаимосвязь с корпоративной стратегией.
33. Процессный и функциональный подходы к управлению на предприятии.
34. Конкурентные стратегии М. Портера: лидерство по издержкам, дифференциация, фокусирование (специализация).
35. Разработка стратегии. Пирамида разработки стратегии: корпоративная, деловая, функциональная и операционная.
36. Разработка рыночной стратегии предприятия.
37. Типы рисков в организации. Подходы к оценке рисков.
38. Ориентация на потребителя как ключевой принцип менеджмента качества. Внешние и внутренние потребители организации. Отслеживание и удовлетворение требований различных групп потребителей.
39. Сущность понятия качество. Качество как источник конкурентного преимущества. Современные концепции управления качеством.

40. Категории качества продуктов и услуг. Система менеджмента качества: основные группы требований, структура и управление документацией системы менеджмента качества.
41. Управление проектом: общая характеристика действий. Основные этапы и поли в проекте.
42. Ключевые показатели эффективности проекта.
43. Оценка персонала: методы и критерии.
44. Сравнительная характеристика внутренних и внешних источников набора персонала. Организация работы по адаптации вновь принятых работников в организацию.
45. Эффект Даннинга-Крюгера и его место в менеджменте.
46. Административная ответственность за нарушения трудового и налогового законодательства.
47. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга. Особенности комплекса маркетинга в сфере услуг.
48. Маркетинговое исследование и его виды; методы сбора информации. Этапы процесса маркетингового исследования и их содержание. Методы сбора первичной маркетинговой информации.
49. Вторичные маркетинговые исследования: источники информации, преимущества и недостатки вторичных источников информации.
50. Понятие комплекса маркетинга, характеристика составляющих комплекса маркетинга.
51. Рыночный спрос, его виды. Понятие емкости рынка и доли рынка.
52. Модели принятия решения о покупке потребителем. Когнитивный диссонанс, маркетинговая стратегия его минимизации.
53. Анализ рыночных позиций конкурентов. Построение конкурентной карты рынка.
54. Ценообразование и спрос. Характеристика эластичного и неэластичного спроса.
55. Оценка степени удовлетворенности/неудовлетворенности потребителей. Понятие лояльности потребителей.
56. Стратегии охвата рынка. Недифференцированный, дифференцированный, целевой маркетинг.
57. Понятие бенчмаркинга, его роль в оценке конкурентных позиций предприятия и разработке конкурентных стратегий.
58. Мультиатрибутивная модель товара Ф.Котлера.
59. Маркетинг взаимоотношений. Разработка программ потребительской лояльности. Партнерские взаимоотношения.
60. Сегментация рынка. Критерии выбора целевых сегментов. Рыночное позиционирование.
61. Спрос: уровень и структура. Методы оценки спроса.
62. Методы измерения отношения потребителей. Шкала Осгуда. Шкала Лайкерта.
63. Жизненный цикл продукта. Различие задач и инструментов маркетинга на различных этапах ЖЦП.
64. Модели принятия решения о покупке потребителем. Когнитивный диссонанс, маркетинговая стратегия его минимизации.
65. Жизненный цикл товара, его этапы. Матрица БКГ.
66. Виды и методы стимулирования сбыта. Личная продажа как элемент коммуникационной и сбытовой политики.
67. Показатели, характеризующие финансовое состояние организации.
68. Система налогообложения предприятий и организаций в РФ.
69. Бухгалтерская отчетность и ее состав.

70. Отчет о прибылях и убытках: определение, назначение, структура. Взаимосвязь показателей баланса и отчёта о прибылях и убытках.
71. Отчет о движении денежных средств: определение, назначение, структура.
72. Понятие и классификация затрат организации.
73. Модель формирования операционной прибыли.
74. Основные средства: их состав, классификация, оценка, методы начисления амортизации.
75. Оборотные средства, методика расчета потребности в оборотных средствах.
76. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью.
77. Управление денежными потоками и их прогнозирование.
78. Управление ликвидностью и платежеспособностью организации.
79. Управленческий учет: цели, задачи, принципы. Классификация затрат в управленческом учете. Сравнительный анализ финансового и управленческого учета.
80. Прибыль и рентабельность как показатели финансовых результатов деятельности предприятия. Пути увеличения прибыли и повышения рентабельности. Направления использования прибыли.
81. Финансовое планирование и прогнозирование. Бюджетирование.
82. Понятие и структура операционных стандартов (процедур) и бизнес-процессов гостиничного предприятия. Принципы разработки операционных процедур и их роль при формировании структуры управления.
83. Взаимосвязь между бизнес-процессами и гостиничными стандартами. Особенности разработки, внедрения и контроля операционных процедур.
84. Структура административно-управленческого аппарата гостиницы. Стратегические цели и тактические задачи менеджмента гостиницы.
85. Основные модели управления гостиничным бизнесом. Принципы классификация гостиниц по типу, размеру и позиционированию продукта.
86. Организационная структура отделов гостиницы. Основные службы,
87. Конкурентоспособность гостиничного предприятия. Специфика выявления конкурентных преимуществ гостиницы.
88. Характеристика современной гостиничной индустрии в Российской Федерации. Проблемы и перспективы.
89. Организационная структура гостиницы. Состав служб, их функции и принципы организации работы.
90. Понятие и специфика гостиничного продукта. Структура и уровни гостиничного продукта.
91. Формирование характеристик продуктовой номенклатуры гостиничного предприятия.
92. Сегментный анализ гостиничного рынка и организация позиционирования продукта гостиницы.
93. Функции и виды каналов сбыта услуг (политика продаж) в гостиничном бизнесе. Оценка эффективности работы гостиницы с каналами сбыта.
94. Понятие и виды тарифов в гостиничном бизнесе. Особенности тарифной политики гостиницы. Технологии максимизации доходов номерного фонда гостиницы.
95. Факторы, влияющие на формирование ценовой политики отеля. Понятие динамического ценообразования в гостиничном бизнесе.
96. Особенности массовой коммуникации; факторы, способствующие воздействию массовой коммуникации, средства массовой коммуникации, применяемые в гостиничном бизнесе.
97. Концепция управления доходами (Revenue Management) в гостиничном бизнесе.

98. Ключевые факторы, влияющие на доходы гостиницы с позиции обслуживания гостя. Понятие якорного центра прибыли.
99. Ключевые показатели эффективности отеля. Качественные и количественные показатели. Источники получения информации.
100. Принципы построения политики управления персоналом в гостинице, её цели и задачи.
101. Сменность персонала и типология заработной платы в гостиничном бизнесе. Влияние типа заработной платы на управляемость персонала.
102. Особенности адаптации и обучения персонала в гостиничном бизнесе.
103. Текучесть кадров в гостиничном бизнесе и методы удержания персонала. Критический показатель текучести кадров и его влияние на устойчивость гостиничного предприятия.
104. Система отчетности, применяемая в гостиничном бизнесе в соответствии с российским законодательством. Бухгалтерский баланс: структура активов и пассивов гостиницы. Отчет о прибылях и убытках: структура доходов и расходов гостиницы. Отчет о движении денежных средств гостиницы.
105. Принципы формирования и направления деятельности департамента гостиницы (на примере любого департамента гостиницы). Кадровый состав, распределение полномочий, формирование политики качества, отчетность.
106. Принципы расчета, толкование и методы анализа основных финансовых индикаторов и операционных метрик (на примере любого департамента гостиницы).
107. Методики расчета численности персонала и составления штатного расписания структурных подразделений гостиницы.
108. Управленческая отчетность как инструмент эффективного управления. Ключевые факторы успеха при формировании управленческой отчетности.
109. Функциональное назначение единой системы счетов USALI. Ключевые элементы и принципы организации системы USALI.
110. Методика разработки детализированных операционных отчетов структурных подразделений гостиницы в формате USALI, которые формируют операционный доход. Используемая терминология и ее толкование.
111. Понятие GROSS / NET классификации доходов и расходов. Примеры применения классификации.
112. Финансовые индикаторы и операционные метрики как инструмент анализа и повышения эффективности работы гостиницы. Примеры управленческих решений, принимаемых на основе анализа.
113. Маркетинговый анализ рынка гостиничных услуг. Необходимая информация, оценка конкурентной среды. Методы анализа существующего рыночного предложения на гостиничном рынке.
114. Методы и инструменты анализа спроса и предложения гостиничных услуг. Метод рыночного проникновения. Метод конкурентных индексов.
115. Методы прогнозирования средней стоимости номера. Метод конкурентного позиционирования. Формула Хуббарта. Эмпирический метод. Метод рыночной сегментации.
116. Понятия валовой операционной прибыли (GOP) и чистой операционной прибыли (ЕБИТДА) в гостиничном бизнесе: расчёт и значения показателей.
117. Понятие центров финансовой ответственности (ЦФО). Принципы выделения ЦФО в гостиничном комплексе.
118. Доходы ЦФО номерной фонд в соответствии с USALI. Характеристика и описание доходов.
119. Доходы ЦФО департамента FB в соответствии с USALI. Характеристика и описание доходов.

120. Определение, этапы и разделы бюджетирования доходов в отеле (на примере любого департамента).
121. Характеристика, процесс и составные части отчета руководителя по итогам операционной деятельности за год (на примере любого департамента)
122. Характеристика основных и дополнительных услуг бизнес-отелей. Требования к проектированию номерного фонда, комплекса питания и предоставления услуг в соответствии с запросами основного контингента гостей.
123. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемые аккредитованными организациями.
124. Формы и методы контроля в гостиничном бизнесе
125. Основные типы договоров, применяемых в гостиничном бизнесе.
126. Особенности потребительского поведения. Методы классификации гостей в зависимости от позиционирования гостиничного предприятия.
127. Влияние концепции заведения на организацию производства предприятия питания: на примере любой концепции.
128. Системный подход к операционному управлению рестораном.
129. Автоматизация учёта в ресторане. Критерии выбора информационного продукта.
130. Методы разработки «винной» политики и определения оптимального количества вин и напитков в винотеке ресторана.
131. Влияние концептуальной политики организации на формирование «винной» политики ресторана. Требования, предъявляемые к винотекам.
132. Понятие программы комплексного управления качеством обслуживания гостей в ресторане/баре. Критерии оценки качества.
133. Методы контроля качества обслуживания гостей в ресторане. Основные факторы, влияющие на качество обслуживания гостей в зале ресторана.
134. Основные принципы системы безопасности пищевой продукции НАССР.
135. Основы экспертизы и товароведения продовольственных товаров.
136. Управление винным погребом ресторана. Правила работы с поставщиками. Винные карты, правила составления. Правила хранения и подачи вина в ресторане. Декантация вина.
137. Инвентаризация на предприятиях общественного питания: цели и задачи, состав, порядок проведения, анализ результатов и выводы
138. Содержание технологического проекта по оснащению предприятия общественного питания: порядок составления, цели и задачи, пользователи, этапы реализации, контроль за соблюдением.
139. Алгоритм составления меню: этапы, расчеты, запуск. Типология меню.
140. Организация снабжения предприятия питания продуктами для производства блюд.
141. Разработка политики закупок. Методы поиска, выбора и оценки поставщика, типы договорных отношений в ресторанном бизнесе.
142. Контроль движения, сохранности и правильности расходования продукции внутри предприятия питания по точкам производства и продаж.
143. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.
144. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
145. Основные экономические показатели деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
146. Виды, категории и характеристика нормативных документов по санитарии и гигиене предприятий ресторанного бизнеса.

147. Система отчётности о результатах продаж блюд и напитков в зале ресторана / бара и услуг ресторана.
148. Этапы действий по проектированию и запуску ресторана/бара. Роль менеджера в процессе открытия ресторана.
149. Управление текущей деятельностью предприятия питания.
150. Производственный цикл предприятия питания.
151. Операционное планирование на предприятиях питания. Виды операционных планов.
152. Организационная и управленческая структура предприятия питания. Функции структурных подразделений предприятия питания.
153. Методы контроля над издержками ресторана/бара.
154. Принципы планирования потребностей в работниках зала ресторана и бара и порядок расчета их необходимого количества с учетом праздничных дней и сезонных факторов.
155. Операционные показатели работы ресторана/бара и порядок их расчета.
156. Организация складской группы: структура, расчет необходимой площади и мощностей в зависимости от формата заведения
157. Основные производственные процессы на предприятиях питания полного цикла
158. Организация работы кухни: оснащение, поточность, производственные циклы (на примере любого цеха)
159. Перечень необходимой технической документации, обязательной к разработке на этапе планирования организации производства.
160. Организация и контроль за соблюдением мер безопасности на предприятиях общественного питания.
161. План производственного контроля: содержание, отличия в зависимости от типа предприятия, последствия при нарушении.
162. Понятие товарного соседства, основные товарные группы, правила маркировки и сроки хранения, последствия при нарушении.
163. Инновационное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания: образцы, применение, содержание новации.
164. Функции и виды каналов сбыта ресторана/бара гостиницы с каналами сбыта.
165. Особенности ценообразования в ресторанном бизнесе. Технологии максимизации доходов ресторана/бара.
166. Конкурентоспособность ресторана/бара. Специфика выявления конкурентных преимуществ ресторана/бара.
167. Сменность персонала и типология заработной платы в ресторанном бизнесе. Влияние типа заработной платы на управляемость персонала.
168. Текучесть кадров в ресторанном бизнесе и методы удержания персонала. Критический показатель текучести кадров и его влияние на устойчивость ресторанного предприятия
169. Особенности потребительского поведения. Методы классификации гостей в зависимости от позиционирования ресторанного предприятия.
170. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. N 1853.
171. Классификация гостиниц и иных средств размещения в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 г. N 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц».
172. Требования к обслуживающему персоналу гостиниц в соответствии с ГОСТ Р 54603-2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу».
173. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

174. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
175. Требования к персоналу в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
176. Рекомендации Роспотребнадзора по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.
177. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
178. Рекомендации Роспотребнадзора по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в учреждениях, осуществляющих деятельность по предоставлению мест для временного проживания (гостиницы и иные средства размещения).
179. Квалификационные требования к работникам индустрии питания в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания».
180. Квалификационные требования к работникам гостиничной сферы в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц».

1.4. Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену

Подготовка к государственному экзамену осуществляется в соответствии с программой государственного экзамена.

Обучающимся при подготовке к государственному экзамену рекомендуется изучить:

- перечень вопросов, вынесенных на междисциплинарный экзамен;
- требования к ответу на экзамене, определяющих уровень подготовленности выпускника к профессиональной деятельности и критерии оценки результатов ответов на государственном экзамене;
- перечень рекомендованной учебно-методической литературы, в том числе электронные ресурсы;
- типовые примеры решения практических задач.

В процессе подготовки к государственному экзамену необходимо отмечать изменения, которые произошли в законодательстве, увязывать теоретические проблемы с современной практикой и опытом, полученным в период прохождения практик.

Для успешной сдачи государственного экзамена студент посещает обзорные лекции в 8 семестре. График обзорных лекций составляется деканатом и доводится до сведения студентов.

Комплексный междисциплинарный экзамен осуществляется устно или устно в режиме видеоконференции по экзаменационным билетам, включающим четыре теоретических вопроса и практическое задание.

Типовые контрольные задания к междисциплинарному государственному экзамену по направлению 38.03.02 Менеджмент направленность Гостиничное и ресторанное дело:

Задание №1

Вы вкладываете в проект 1 000 000 рублей. По вашим прогнозам жизненный цикл проекта (ЖЦП) составляет 20 лет. Общий доход к концу этого срока будет 7 500 000 рублей.

Ставка ссудного процента по депозиту – 15%.

Определите:

- 1) Срок окупаемости проекта;
- 2) Коэффициент самовозрастания первоначального капитала вложенного в проект;
- 3) Чистую дисконтированную стоимость;
- 4) Рентабельность;
- 5) Сформулируйте общий вывод об эффективности или неэффективности проекта.

Задание №2

Номерной фонд гостиницы составляет - 100 номеров, расчетный период - 30 дней.

За месяц продано (занято) - 2100 номерночел.

Выручка за месяц составила 5 000 000 рублей.

Рассчитать показатели:

1. Уровень доходности одного гостиничного номера за расчётный период (RevPAR);
2. Среднюю стоимость номера (ADR).

Задание №3

Компания планирует организовать конференцию. Стоимость аренды зала для проведения мероприятия – 260 тыс рублей. Специальное оборудование компания планирует взять в аренду за 50 тыс рублей. Предварительные затраты на продвижение конференции составляют 250 тыс рублей. Стоимость печатной продукции, раздаточных материалов и подарков– 400 тыс рублей. На подготовку мероприятия потребуется 3 месяца. Для работы над этим проектом компания привлекает только собственный персонал. Зарплата постоянного персонала компании, занятого на этом проекте, составит 100 тыс. рублей в месяц. Аренда офиса компании составляет 35 тыс. рублей в месяц. Расходы на связь – 5 тыс. рублей в месяц. Участие в конференции платное, стоимость билета составляет 6 тыс. рублей. Какое количество участников должна привлечь компания, чтобы не понести убытков?

Задание № 4

Рассчитать отклонения по показателям отчётного года от предыдущего, произвести расчёт недостающих показателей, сделать выводы. Формулы расчёта показателей должны быть указаны.

Показатели	Предыдущий год	Отчётный год	Отклонения
1. Имущество предприятия	63200	64400	
2. Собственный капитал	25400	26620	
3. Основные средства по первоначальной стоимости	55980	55980	
4. Выручка от реализации (без НДС)	3795	3988	
5. Расходы на производство	2503	2675	
6. Валовая прибыль	1292	1313	
7. Чистая прибыль	923	1002	
8. Рентабельность имущества, %			
9. Рентабельность собственного капитала %			
10. Рентабельность основных средств, %			
11. Рентабельность продукции, %			
12. Рентабельность продаж, %			
13. Период окупаемости собственного капитала			

--	--	--	--

Задание №5

Рассчитать фуджкост в ресторане по позиции: себестоимость одного блюда в ресторане — 350 рублей, сумма выручки с этого блюда за день — 1500 рублей.

Рекомендуемый список литературы для подготовки к государственному экзамену:

Основная литература.

1. Брезгина К.В. Маркетинговые исследования [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Брезгина К.В., Антинескул Е.А., Ясырева А.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 141 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83809.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А.Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 144 с. — 978-5-394-00699-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru.ezproxy.ranepa.ru:3561/60495.html>
3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85624.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Грицай М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Грицай М.А.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный технический университет, 2017.— 187 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78488.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Джон Шоул Первоклассный сервис как конкурентное преимущество [Электронный ресурс]/ Джон Шоул— Электрон. текстовые данные.— М.: Альпина Паблишер, 2019.— 344 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86759.html>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Ефимова Е.Г. Налогообложение в Российской Федерации [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ефимова Е.Г., Поспелова Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: Институт мировых цивилизаций, 2019.— 198 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/88540.html>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Захарова Н.А. Основы гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Захарова Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.— 297 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/93543.html>.— ЭБС «IPRbooks»
8. Зелинская М.В. Управленческий учет [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки «Менеджмент», «Экономика»/ Зелинская М.В., Медведева О.В.— Электрон. текстовые данные.— Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2017.— 118 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66780.html>.— ЭБС «IPRbooks»
9. Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Иванилова С.В.— Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 213 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>. — ЭБС «IPRbooks»
10. Кандрашина Е.А. Финансовый менеджмент [Электронный ресурс]: учебник/ Кандрашина Е.А.— Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79827.html>. — ЭБС «IPRbooks»
11. Колочева В.В. Управление качеством услуг [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Колочева В.В.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018.— 99 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/91462.html>.— ЭБС «IPRbooks»

12. Семенова Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Семенова Л.В., Корнеевец В.С., Драгилова И.И.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020.— 204 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/90234.html>.— ЭБС «IPRbooks»
13. Маслевич Т.П. Экономика организации [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Маслевич Т.П.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 330 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85490.html>.— ЭБС «IPRbooks»
14. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000)/ Медлик С., Инграм Х.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 240 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>.— ЭБС «IPRbooks»
15. Милл Роберт Кристи Управление рестораном [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Милл Роберт Кристи— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 536 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/81705.html>.— ЭБС «IPRbooks»
16. Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с. — 978-5-00032-213-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru.ezproxy.ranepa.ru:3561/64407.html>
17. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 176 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html>.— ЭБС «IPRbooks»
18. Семенов А.К. Теория менеджмента [Электронный ресурс]: учебник/ Семенов А.К., Набоков В.И.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 491 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85575.html>.— ЭБС «IPRbooks»
19. Синяева И.М. Маркетинг услуг [Электронный ресурс]: учебник/ Синяева И.М., Романенкова О.Н., Синяев В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 252 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85607.html>.— ЭБС «IPRbooks»
20. Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000/ Уокер Джон Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 879 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/81605.html>.— ЭБС «IPRbooks»
21. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.И. Михайлина [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2018.— 280 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85236.html>.— ЭБС «IPRbooks»
22. Управление проектами [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.И. Куценко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 269 с. — 978-5-7410-1400-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru.ezproxy.ranepa.ru:3561/61421.html>
23. Фомичев А.Н. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для вузов/ Фомичев А.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2018.— 468 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85232.html>.— ЭБС «IPRbooks»
24. Чайковская Н.В. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Чайковская Н.В., Панягина А.Е.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83260.html>.— ЭБС «IPRbooks»

25. Шкурко В.Е. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ Шкурко В.Е., Никитина Н.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019.— 170 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/87790.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература.

1. Акулич М.В. Интернет-маркетинг [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Акулич М.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 352 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85658.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Аносова Т.Г. Технологии комфорта [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Аносова Т.Г., Танчев Ж.— Электрон. текстовые данные.— Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2016.— 72 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65994.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Арустамов Э.А. Основы бизнеса [Электронный ресурс]: учебник/ Арустамов Э.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 230 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85264.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Брайен Форд Руководство Ernst & Young по составлению бизнес-планов [Электронный ресурс] / Форд Брайен, Борнстайн Джей, Пруэтт Патрик. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альпина Паблишер, 2016. — 258 с. — 978-5-9614-5055-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru.ezproxy.ranepa.ru:3561/41367.html>
5. Бутакова М.М. Методы экономического прогнозирования [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.М. Бутакова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Русайнс, 2016. — 211 с. — 978-5-4365-0763-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru.ezproxy.ranepa.ru:3561/61626.html>
6. Гвоздовская В.А. Операционный директор. Сила ресторанной компании / Виолетта Гвоздовская – М.: ООО «Меда группа «Ресторанные ведомости», 2021. -264 с.
7. Годин А.М. Брендинг [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Годин. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 184 с. — 978-5-394-02629-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60692.html>
8. Говард Шульц Как чашка за чашкой строилась Starbucks [Электронный ресурс] / Шульц Говард, ДжонсЙенг Дори. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альпина Паблишер, 2016. — 284 с. — 978-5-9614-5429-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/43541.html>
9. Говард Бехар Дело не в кофе. Корпоративная культура Starbucks [Электронный ресурс] / Бехар Говард. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альпина Паблишер, 2016. — 186 с. — 978-5-9614-5103-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49314.html>
10. Дубровин И.А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 228 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85487.html>.— ЭБС «IPRbooks»
11. Иванов В.В., Волов А.Б. Гостиничный менеджмент. - М.: ИНФРА-М, 2007. – 384 с.
12. Изадор Шарп Философия гостеприимства Four Seasons: Качество, сервис, культура и бренд [Электронный ресурс] : качество, сервис, культура и бренд / Шарп Изадор, Филлипс Алан. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альпина Паблишер, 2016. — 368 с. — 978-5-9614-4978-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41487.html>
13. Креативный менеджмент [Электронный ресурс]: учебник/ А.А. Степанов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 252 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85383.html>.— ЭБС «IPRbooks»
14. Коммуникации в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/76813.html>.— ЭБС «IPRbooks»

15. Кривошонок, Константин Управление гигиеной ресторана. Санитарный максимум. Т.1. Ресторан под контролем / Константин Кривошонок – М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2021. – 224 с.
16. Кучеренко И.М. Технология управления персоналом и организация труда на предприятиях гостиничного и туристского бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов-бакалавров, обучающихся по направлениям подготовки «Туризм», «Гостиничное дело», «Менеджмент»/ Кучеренко И.М.— Электрон. текстовые данные. — Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 171 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72410.html>. — ЭБС «IPRbooks»
17. Лавлоок, Кристофер Маркетинг услуг: персонал, технология, стратегия, 4-е изд.: Пер. с англ. – М.: Издательский дом «Вильямс», 2005. – 1008 с.
18. Любецкая Т.Р. Барное дело [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2019. — 180 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85351.html>. — ЭБС «IPRbooks»
19. Мазилкина Е.И. Управление конкурентоспособностью [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мазилкина Е.И., Паничкина Г.Г.— Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 397 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79818.html>. — ЭБС «IPRbooks»
20. Мальшина Н.А. Менеджмент в сервисе [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Мальшина Н.А.— Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 252 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83144.html>. — ЭБС «IPRbooks»
21. Митина Н. Дизайн интерьера [Электронный ресурс]/ Митина Н.— Электрон. текстовые данные. — М.: Альпина Паблишер, 2017. — 302 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68005.html>. — ЭБС «IPRbooks».
22. Миронов, Сергей Константинович Все рестораны делают это. 70 способов избежать проблем / Сергей Миронов – М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2017 – 320 с.
23. Мэттью Диксон Всегда ваш клиент [Электронный ресурс] : как добиться лояльности, решая проблемы клиентов за один шаг / Диксон Мэттью, Томан Ник, Делиси Рик. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альпина Паблишер, 2016. — 265 с. — 978-5-9614-5168-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru.ezproxy.ranepa.ru:3561/42050.html>
24. Музалевская Ю.Е. Дизайн-проектирование: методы творческого исполнения дизайн-проекта [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Музалевская Ю.Е.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 73 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83264.html>.— ЭБС «IPRbooks»
25. Ронда Абрамс Бизнес-план на 100%: стратегия и тактика эффективного бизнеса [Электронный ресурс]/ Ронда Абрамс— Электрон. текстовые данные.— М.: Альпина Паблишер, 2019.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86727.html>.— ЭБС «IPRbooks»
26. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017.— 176 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57230.html>.— ЭБС «IPRbooks»
27. Семенова Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Семенова Л.В., Корнеевец С. В., Драгилева И. И.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 205 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75217.html>.— ЭБС «IPRbooks»
28. Сирый В.К. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно. Полное практическое руководство / Сирый В., Бухаров И., Ярков С., Сокирянский Ф. – М.: Эксмо, 2010. – 352 с.

29. Слайк Найджел, Чеймберс Стюарт, Джонстон Роберт Организация, планирование и проектирование производства. Операционный менеджмент / Пер. с 5-го англ. Изд. – М.: ИНФРА-М, 2014, 790 с.
30. Стив Бланк Стартап [Электронный ресурс] : настольная книга основателя / Бланк Стив, Дорф Боб. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альпина Паблишер, 2016. — 616 с. — 978-5-9614-5027-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru.ezproxy.ranepa.ru:3561/41422.html>
31. Трубилин А.Г. Развитие внутреннего туризма территорий [Электронный ресурс]: монография/ Трубилин А.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 132 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85425.html>.— ЭБС «IPRbooks»
32. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 248 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85164.html>.— ЭБС «IPRbooks»
33. Фидельман Г.Н. Альтернативный менеджмент: Путь к глобальной конкурентоспособности [Электронный ресурс]/ Фидельман Г.Н., Дедиков С.В., Адлер Ю.П.— Электрон. текстовые данные.— М.: Альпина Бизнес Букс, 2019.— 186 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83079.html>.— ЭБС «IPRbooks»
34. Черкашин П.А. Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM) [Электронный ресурс] / П.А. Черкашин. — Электрон. текстовые данные. — М. : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016. — 420 с. — 978-5-94774-643-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru.ezproxy.ranepa.ru:3561/52212.html>
35. Шпырня О.В. Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки бакалавриата «Туризм» и «Гостиничное дело»/ Шпырня О.В.— Электрон. текстовые данные.— Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 119 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78034.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации N 2300-I "О защите прав потребителей" от 07.02.1992 г. (ред. от 18.07.2019)
2. Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. (действующая редакция от 29.07.2017 г.)
3. Федеральный закон Российской Федерации No 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (действующая редакция от 3.08.2018 г.)
4. Федеральный закон Российской Федерации N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 (с изменениями от 23.04.2018)
5. Федеральный Закон Российской Федерации «О миграционном учете иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации» (с изменениями на 20.03.2019)
6. Федеральный Закон Российской Федерации № 69-ФЗ «О пожарной безопасности» (с изменениями на 06.08.2019)
7. Федеральный Закон Российской Федерации № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности» (с изменениями на от 16.10.2019)
8. Федеральный Закон Российской Федерации «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа» (с изменениями на 6 июня 2019 г.).
9. Федеральный Закон Российской Федерации «О персональных данных» (с изменениями на 30.06.2018 г.)

10. Федеральный закон Российской Федерации № 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" от 22.11.1995 (в ред. 28 ноября 2018 г.)
11. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (ред. от 04.10.2012);
12. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»
13. ГОСТ Р 50681-2010. «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг» (ред. от 12.09.2018).
14. ГОСТ 32611-2014. Межгосударственный стандарт. «Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. Tourist services. Requirements provided for tourist's security»
15. ГОСТ Р 54603-2011. «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу».
16. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
17. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
18. ГОСТ 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».
19. ГОСТ Р 50691-2013 «Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг».
20. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
21. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
22. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
23. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
24. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
25. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».
26. Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания". Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 281н, зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 N 37510.
27. Профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц". Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 282н, зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 N 37395.

Интернет-ресурсы.

1. <http://www.garant.ru/> Справочная правовая система «Гарант».
2. <http://www.consultant.ru/> Справочная правовая система «Консультант Плюс».
3. <http://e.lanbook.com/> – Электронная библиотечная система «Издательство «Лань».
4. <http://www.biblio-online.ru> – Электронная библиотека издательства «Юрайт».
5. <http://www.iprbookshop.ru> - Электронная библиотечная система IPRbooks.
6. <http://www.aup.ru/> - Административно-управленческий портал «Менеджмент и маркетинг в бизнесе». Книги, статьи, документы и пр.
7. <http://www.uptp.ru/> - Международный журнал «Проблемы теории и практики управления» -
8. <http://e-library.ranepa.ru> - электронная библиотека РАНХиГС
9. <http://www.eLibrary.ru> - электронная библиотека

Иные источники.

1. <http://economy.gov.ru/mines/main> - Министерство экономического развития Российской Федерации
2. <https://www.mkrf.ru/> - министерство культуры Российской Федерации

3. <https://www.russiatourism.ru/> - Федеральное агентство по туризму Минэкономразвития РФ
4. <http://www.gks.ru/> - Федеральная служба государственной статистики
5. <http://www.fsrar.ru/> - Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка
6. <https://www.frontdesk.ru/>
7. <http://restoranoff.ru/>
8. <https://www.business.ru/article/>
9. <http://www.horeca-magazine.ru/article/>
10. <https://hotelier.pro/>
11. <http://www.hotelline.ru/>
12. <http://www.SuperChefs.ru>
13. <http://restoranoved.ru/articles/>
14. <http://mir-restoratora.ru/>
15. https://www.retail-loyalty.org/journal_retail_loyalty/
16. <http://prohotelia.com/>
17. <http://restcon.ru/>
18. <https://www.restaurantedge.com>
19. <https://www.mysteryshopperservices.com>
20. <https://www.topserveconsulting.com>
21. <https://www.foodservertips.com>
22. https://www.ey.com/ru/ru/industries/real-estate/real-estate_hospitality
23. <https://www.tourprom.ru/>
24. <https://www.travelline.ru/about/publication/>
25. <http://www.hotelexecutive.ru/>
26. <https://www.openbusiness.ru/>
27. <https://restorator.chef.ru/>
28. <https://utmagazine.ru/posts/8518-restoranny-biznes>
29. <https://haccp-iso.ru/>
30. http://www.системы-качества.рф/haccp_haccp/

1.5 Критерии оценки сдачи государственного экзамена

Оценка / Параметры (баллы)	Отлично (91 – 100)	Хорошо (76 – 90)	Удовлетворительно (61 – 75)	Неудовлетворительно (0 – 60)
для теоретических вопросов:				
1. Знание теоретических основ учебных дисциплин.	Студент демонстрирует глубокое знание и понимание вопроса, дает исчерпывающий ответ, демонстрирует знание альтернативных точек зрения по анализируемой проблеме, даёт сравнительный анализ отечественного и зарубежного опыта по	Студент дает полный ответ на поставленные вопросы, демонстрирует знание основных альтернативных точек зрения по анализируемой проблеме, отечественного и зарубежного опыта. Владеет основными нормативными	Студент дает недостаточно полный ответ, затрудняется с изложением теории, может раскрыть содержание лишь при наводящих вопросах, демонстрирует знание отдельных, не всегда наиболее важных альтернативных точек зрения по анализируемой проблеме, не имеет системных представлений об	Студент не понимает проблемы, дает ответ, который носит фрагментарный характер, не знает альтернативных точек зрения по анализируемой проблеме, имеет поверхностные представления об отечественном и зарубежном опыте; не владеет знаниями нормативных материалов по анализируемой проблеме

	рассматриваемой проблеме. Владеет знаниями современной нормативно-правовой базой.	материалами по анализируемой проблеме.	отечественном и зарубежном опыте. Не владеет основными нормативными материалами по анализируемой проблеме;	
2. Владение профессиональной терминологией	Студент владеет научной терминологией и безошибочно раскрывает содержание используемых терминов	Студент хорошо владеет научной и профессиональной терминологией, в случае ошибки в употреблении термина способен сам исправить ошибку, но в отдельных случаях не может раскрывать содержание используемых терминов	Студент недостаточно владеет научной терминологией и часто испытывает затруднения при определении содержания используемых терминов	Студент не владеет научной и профессиональной терминологией, не способен определить содержание используемых терминов
3. Аргументация.	Студент умеет аргументировать свою точку зрения, делать самостоятельные выводы и рекомендации при освещении отдельных проблем сферы гостеприимства	Студент умеет аргументировать ключевые положения ответа, делать самостоятельные выводы и рекомендации предъявляет достаточно стройный лаконичный и четкий ответ, но допускает незначительные ошибки при аргументировании своей позиции. Допускается 1-2 незначительные ошибки, фактические и/или смысловые.	Студент испытывает серьезные затруднения при попытках аргументировать ключевые положения ответа, сделать самостоятельные выводы и рекомендации. В целом способен логически изложить материал, однако допускаются существенные ошибки с точки зрения логической последовательности. Допускается не более 3-4 ошибок, фактических и/или смысловых.	Студент не в состоянии аргументировать ключевые положения ответа, сделать самостоятельные выводы и рекомендации, допускает грубые ошибки, не делает логических выводов. Ставится при наличии свыше пяти ошибок, фактических и/или смысловых.
4. Культура речи	Студент грамотно, литературно, логично излагает материал и демонстрирует	Грамотно, логично излагает материал. В целом соблюдаются нормы	В речи встречаются длительные паузы и ошибки стилистического характера	Речь студента фрагментарна, изобилует паузами и стилистическими ошибками

	высокую культуру речи.	стилистическое оформление речи.		
для практического задания:				
5. Решение практических задач	Задание выполнено полностью.	При решении практических задач (ситуации) допущены отдельные ошибки, не влияющие на итог решения задачи (ситуации)	При решении практических задач (ситуации) допущены грубые ошибки	Задание не выполнено
6. Аргументация	Свободно выстраивает аргументацию, убедительно отстаивает свою позицию	Студент предъявляет достаточно стройный лаконичный и четкий ответ, но допускает незначительные ошибки при аргументировании своей позиции	Студент демонстрирует недостаточную аргументацию, нарушает логику изложения	Студент демонстрирует полное отсутствие аргументации, допускает грубые ошибки в логических выводах

Ответ на теоретические вопросы и решение практического задания (ситуации) оцениваются в равной степени.

Порядок выставления итоговой оценки обучающемуся по результатам сдачи государственного экзамена:

Итоговая оценка «отлично» за ответ выставляется:

- а) если ответы на три теоретических вопроса и выполнение практического задания заслуживают оценки «отлично»;
- б) если ответ на два из теоретических вопросов и выполнение практического задания заслуживают оценки «отлично», ответ на другой теоретический вопрос заслуживает оценки «хорошо».

Итоговая оценка «хорошо» за ответ выставляется:

- а) если ответы на три теоретических вопроса и выполнение практического задания заслуживают оценки «хорошо»;
- б) если ответы на два теоретических вопроса заслуживают оценки «отлично», а ответ на третий вопрос заслуживает оценки «хорошо», выполнение практического задания - «удовлетворительно»;
- в) если ответ на один теоретический вопрос заслуживает оценки «отлично», второй и третий - оценки «хорошо», а выполнение практического задания - «удовлетворительно»;
- г) если ответ на один теоретический вопрос заслуживает оценки «отлично», второй оценки «хорошо» или «отлично», третий - оценки «удовлетворительно», а выполнение практического задания - «хорошо».

Итоговая оценка «удовлетворительно» за ответ выставляется:

- а) ответы на три теоретических вопроса и выполнение практического задания заслуживают оценки «удовлетворительно»;
- б) ответы на два теоретических вопроса заслуживают оценки «хорошо», ответ на третий вопрос – «удовлетворительно», а выполнение практического задания - «удовлетворительно»;
- в) ответы на теоретические вопросы заслуживают оценки «удовлетворительно», а выполнение практического задания - «хорошо»;
- г) если ответы на три теоретических вопроса заслуживают оценки «удовлетворительно», а практическое задание не выполнено.

Итоговая оценка «неудовлетворительно» выставляется:

- а) если ответы на три теоретических вопроса и выполнение практического задания не соответствуют необходимому объему знаний.

2. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

2.1 Перечень компетенций, владение которыми должен продемонстрировать обучающийся при защите выпускной квалификационной работы

УК ОС-1 - способность применять критический анализ информации и системный подход для решения задач обоснования собственной гражданской и мировоззренческой позиции
УК ОС-2 - способность разработать проект на основе оценки ресурсов и ограничений
УК ОС-3 - способность вести себя в соответствии с требованиями ролевой позиции в командной работе

УК ОС-4 - способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном(ых) и иностранном(ых) языке(ах)

УК ОС-5 - способность проявлять толерантность в условиях межкультурного разнообразия общества

УК ОС-6 - способность выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК ОС-7 - способность поддерживать уровень физического здоровья, достаточного для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК ОС-8 - способность создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

УК ОС-9 - способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

УК ОС-10 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

ОПК-2 - способность находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений

ОПК-4 - способность осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации

ОПК-6 - владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций

ОПК-7 - способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

ОПК ОС-8 - способность демонстрировать знания последних прорывных направлений в менеджменте и связанных с ними революционных открытий, технологий и продуктов

ОПК ОС-9 - способность и готовность осуществлять эффективное общение на английском языке и втором иностранном языке (по выбору) на уровне сопоставимом с уровнем В1 Общеввропейской шкалы иноязычной коммуникативной компетенции

ПК-3 - владение навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности

ПК-4 - умение применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации

ПК-6 - способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

ПК-7 - владение навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-8 - владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ПК ОС-23 - способность использовать современные информационные технологии и программные средства при решении задач профессиональной деятельности в сфере гостиничного и ресторанного дела

ПК ОС-24 - способность осуществлять оценку и контроль финансовых и материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятий питания, департаментов (служб, отделов) гостиницы

ПК ОС-26 - участие в разработке и развитии концепции предприятия питания, гостиничного комплекса.

2.2 Требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является обязательным элементом образовательной программы; защита ВКР входит в обязательную часть государственной итоговой аттестации. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом освоения программы подготовки бакалавра.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются лица, успешно сдавшие государственный экзамен и представившие в установленный срок выпускную квалификационную работу с отзывом научного руководителя.

ВКР представляет собой самостоятельное законченное исследование на заданную (выбранную) тему, написанное лично выпускником под руководством научного руководителя. Она свидетельствует об умении выпускника работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал и должна продемонстрировать уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ВКР может содержать материалы, собранные выпускником в период производственной (преддипломной) практики.

2.2.1 Перечень тем ВКР:

Перечень рекомендованных тем выпускных квалификационных работ, список литературы по тематике ВКР обновляется ежегодно.

Обучающийся должен выбрать одну из тем, указанных в перечне. Обучающийся вправе по письменному заявлению осуществить подготовку и защиту выпускной квалификационной работы по теме, предложенной самостоятельно, при условии обоснованности целесообразности ее разработки в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Тема ВКР утверждается до начала преддипломной практики. Все темы выпускных квалификационных работ по направлению 38.03.02 Менеджмент направленность Гостиничное и ресторанное дело выполняются с использованием данных о работе конкретных предприятий сферы гостеприимства.

Рекомендуемый перечень тем ВКР:

1. Организация и управление операционной деятельностью службы приёма и размещения гостиницы (на примере ...).
2. Организация и управление операционной деятельностью службы питания гостиницы (на примере...).
3. Организация и управление операционной деятельностью хозяйственной службы гостиницы (на примере...).
4. Организация и управление операционной деятельностью банкетной службы гостиницы (на примере...).
5. Организация и управление операционной деятельностью службы обслуживания в номерах (на примере...).
6. Организация и управление операционной деятельностью службы маркетинга и продаж гостиницы (на примере...).
7. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса (на примере....).
8. Формирование бюджетов доходов и операционных расходов по ЦФО гостиницы (на примере...).
9. Организация и управление операционной деятельностью в ресторанном бизнесе (предприятия питания, предприятия быстрого питания, сети ресторанов) (на примере...).
10. Организация и управление производственной деятельностью предприятия питания (на примере ...)
11. Организация закупки, хранения и учёта продуктовых запасов на предприятии питания (на примере ...)
12. Особенности организации управленческого учета в международных гостиничных сетях (на примере...)
13. Инструменты контроля и анализа операционной деятельности ресторанного департамента гостиницы
14. Особенности организационно-функционального проектирования предприятий сферы гостеприимства (на примере...)
15. Организация системы управленческого учета гостиницы (ресторана) на основе международной методики USALI (USAR) (на примере...)
16. Организация внедрения и применения в управлении предприятием питания системы управленческого учёта.
17. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (на примере...)

18. Контроль и оценка эффективности предприятия питания (на примере...)
19. Управление доходами в сфере гостеприимства в условиях растущей конкуренции (на примере гостиницы/ресторана)
20. Управление качеством гостиничного продукта (на примере ...)
21. Управление затратами и ценообразование в сфере гостеприимства (на примере ...)
22. Управление сбытовой политикой гостиничного предприятия/ предприятия питания (на примере.....)
23. Процессный подход и его роль в построении операционной стратегии предприятия гостеприимства (на примере...).
24. Информационные системы и технологии как средства развития бизнеса в сфере гостеприимства (на примере...)
25. Разработка и внедрение стандартов обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства (на примере ...).
26. Организация системы управления взаимоотношениями с клиентами гостиничных (ресторанных) предприятий и оценка ее эффективности.
27. Методы оценки и способы достижения лояльности потребителей на предприятии гостеприимства (на примере ...)
28. Позиционирование предприятия питания (ресторана, гостиницы) и формализация бизнес-процессов.
29. Особенности организации внутреннего документооборота предприятий питания (гостиницы).
30. Управление каналами on-line продаж. Способы продвижения гостиничных услуг через on-line каналы (OTA).
31. Бенчмаркинг как эффективный метод повышения качества услуг гостиницы (на примере ...)
32. Особенности покупательского поведения потребителей ресторанных (гостиничных) услуг (на конкретном рынке).
33. Анализ изменения в поведенческих, вкусовых и социальных предпочтениях потребителей ресторанных услуг в современных условиях
34. Управление продуктовой политикой гостиничного предприятия / предприятия питания (на примере).
35. Разработка концепции нового бизнеса/продукта
36. Бюджетирование на предприятиях сферы гостеприимства (на примере ...).
37. Электронная коммерция в индустрии гостеприимства (на примере...).
38. Организация и проведение процедур сервисного/ операционного аудита в сфере гостеприимства.
39. Реинжиниринг бизнес-процессов гостиницы / ресторана (предприятия питания) в условиях текущего экономического кризиса в связи с пандемией
40. Планирование и управление качеством на предприятиях ресторанный бизнеса / гостиничного бизнеса (на примере)
41. Менеджмент безопасности пищевой продукции на предприятиях сферы гостеприимства (на примере...)
42. Принципы разработки системы НАССР (на примере предприятий ресторанный/ гостиничного бизнеса)
43. Методы организации закупки, хранения и движения продуктов внутри предприятия питания
44. Принципы и методы эффективного управления процессом продаж на предприятии питания
45. Современные тенденции в сфере гостеприимства в области управления процессами обслуживания гостей и их анализ
46. Информационные системы в управлении предприятиями ресторанный /гостиничного бизнеса, оптимизация их выбора

47. Разработка винной политики предприятия питания и управления продажами вин и прочих напитков.
48. Управление процессом создания, оборудования и функционирования винного погреба на предприятии питания
49. Анализ факторов внешней и внутренней среды, влияющих на винную политику предприятия питания и продажи вин
50. Организация и проведение контрольных мероприятий по оценке товарных запасов вин, иных напитков, выявления и предупреждения злоупотреблений и случаев хищения в ресторане/баре/ винном погребе
51. Использование методов статистического анализа в исследовании предпочтений, лояльности и удовлетворенности потребителей в сфере гостеприимства (на примере...)
52. Применение методики Customer Journey Map для мониторинга удовлетворенности гостей.
53. Оценка потенциала предприятия питания (гостиницы) и его возможностей с помощью модели CANVAS.
54. Управление обучением линейного персонала с помощью системы Blended Learning на предприятиях сферы гостеприимства
55. Организация системы наставничества в ресторанах: внедрение, мотивация, обучение, оценка эффективности (на примере...).
56. Разработка и реализация процедур предотвращения и выявления злоупотреблений персонала на предприятиях питания.
57. Оценка эффективности работы персонала в сфере гостеприимства: оценка, методики, инструменты (на примере гостиницы/ресторана).
58. Анализ и оценка влияния ограничительных мероприятий (карантина) по коронавирусу на ресторанный бизнес/ гостиничный бизнес в России.
59. Прогноз развития рынка услуг ресторанов / гостиничных услуг в условиях текущего экономического кризиса в связи с распространением covid-19 в России.
60. Проектирование новых услуг как фактор повышения привлекательности предприятия (на примере...).

2.2.2 Руководство и консультирование

Для подготовки ВКР за обучающимся распорядительным актом Академии закрепляется научный руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников кафедры Менеджмент в индустрии гостеприимства ИОМ и при необходимости консультант. Назначение научного руководителя ВКР осуществляется до начала преддипломной практики.

В обязанности научного руководителя входит:

- помощь студенту в выборе темы ВКР и разработке индивидуального плана-графика;
- оказание студенту помощи в подборе литературы, справочных и других информационных материалов по теме ВКР;
- содействие в выборе методики исследования;
- проведение консультаций и осуществление систематического контроля за ходом выполнения ВКР в соответствии с разработанным планом;
- информирование заведующего кафедрой в случае несоблюдения студентом графика выполнения ВКР;
- консультирование по содержанию ВКР;

- изучение предварительного варианта ВКР и предоставление студенту подробных замечаний и комментариев;
- проведение оценки качества выполнения ВКР в соответствии с предъявляемыми к ней требованиями (на основании отзыва научного руководителя не позднее 7 дней до назначенной даты публичной защиты);
- предоставление консультации студенту по подготовке к устной защите ВКР, презентационных материалов, предназначенных для демонстрации во время устного доклада.

С целью выявления готовности студента к защите ВКР на кафедре «Менеджмент в индустрии гостеприимства» проводится предзащита выпускной квалификационной работы.

Научный руководитель обязан уважать права интеллектуальной собственности студента в случае использования результатов ВКР в публикациях, научных докладах и т.д.

Научный руководитель имеет право:

- выбрать удобную для него и студента форму организации взаимодействия, в том числе согласовать разработанный студентом план подготовки ВКР и установить периодичность консультаций;
- по результатам каждой встречи требовать, чтобы студент подготовил и согласовал с научным руководителем резюме полученных замечаний и рекомендаций, и намеченных дальнейших шагов по подготовке ВКР;
- требовать, чтобы студент внимательно относился к полученным рекомендациям и являлся на очередную встречу подготовленным;
- отказаться от научного руководства в случае невозможности контроля над качеством работы и ходом её выполнения по вине студента, в том случае, если студент не проявляет инициативы, систематически срывает сроки и некачественно выполняет согласованные с научным руководителем задачи. В этом случае научный руководитель должен подать служебную записку заведующему кафедрой с подробным изложением причин. Заведующий кафедрой должен официально поставить в известность об этом студента в течение трех рабочих дней лично или по электронной почте;
- при выставлении оценки за ВКР принять во внимание соблюдение студентом контрольных сроков сдачи промежуточных и итогового отчетов, а также выполнение согласованных с научным руководителем планов в подготовки ВКР;
- не допустить ВКР к защите, если к сдаче представлена работа ненадлежащего качества. В случае недопуска ВКР к защите научный руководитель должен представить заведующему кафедрой служебную записку с подробным изложением причин недопуска, до окончания преддипломной практики.

Один преподаватель может быть руководителем не более десяти выпускных квалификационных работ.

2.2.3 Требования к объёму, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы

Рекомендуемый общий объем выпускной квалификационной работы бакалавра - в среднем 50 – 60 страниц печатного текста, набранного шрифтом Times New Roman 14-го размера с пробелом в полтора интервала в редакторе WORD. В таблицах допускается уменьшать размер шрифта до размера 10 с одинарным интервалом в редакторе WORD.

Приложения и библиография в общий объём ВКР не входят. Основная часть работы состоит из 3-х глав, содержание которых должно соответствовать теме ВКР и полностью её раскрывать. Глава может содержать от 2-х до 4-х параграфов. В конце каждой главы основной части бакалаврской работы необходимо делать выводы.

Абзацы в тексте начинают отступом, равным 15 мм. Текстовый документ выполняется с соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм. Номер страницы ставится внизу в центре шрифтом Times New Roman, размером 14.

Примерная структура ВКР бакалавра

№	Компоненты	Особенности	Примерное количество страниц
1.	Титульный лист	Оформляется по образцу, выдаваемому на кафедре. Номер страницы на титульном листе не ставится.	1*
2.	Содержание	В соответствии с ГОСТом 7.32-2001 (с поправками от 01.02.2020 г.) представляет собой перечень наименований всех элементов ВКР, включая заголовки рубрик основной части, с указанием номеров страниц их расположения. Начинается с раздела «Введение», заканчивается разделом «Приложения»	1
3.	Введение	Обоснование выбора темы ВКР, её актуальность, формулировка проблемы, которую студент должен решить в ВКР, определение цели и задачи исследования, объекта и предмета исследования, краткая характеристика источников информации, используемых в ВКР, методов исследования, композиционные особенности и краткое содержание ВКР по главам	2-3
4.	Глава 1	Изложение сущности основных понятий и категорий предмета исследования, дается общая постановка проблемы (вопроса), ее теоретические аспекты и результаты изучения на основе анализа отечественной и зарубежной научной литературы по исследуемой теме, изучения нормативно-правовой базы. Выводы по главе 1 (теоретической части исследования)	12 - 15
5.	Глава 2	Характеристика объекта исследования и системы управления предприятием сферы	15 – 17

		<p>гостеприимства (формат, концепция предприятия сферы гостеприимства, его оргструктура управления, схема взаимодействия структурных подразделений, основные направления деятельности, основные показатели (для гостиницы – характеристика номерного фонда, типы номеров, загрузка, тарифы, дополнительные услуги и т.д.; для ресторана – количество залов, количество посадочных мест, кухня, характеристика меню, средний чек и т.д.).</p> <p>Проведение управленческого анализа, выявление и оценка сильных и слабых сторон предприятия сферы гостеприимства (оценка внутренних факторов), оценка внешних факторов деловой среды (рыночные условия и тенденции рынка, ключевые драйверы рынка, возможности и угрозы внешней среды). Результатом анализа является выявление существующей проблемы на объекте исследования. При написании второй главы (аналитический раздел) должны быть продемонстрированы навыки владения инструментарием менеджмента – PEST-анализ, SWOT-анализ, модель Портера, матрица BKG, матрица McKinsey, ABC-анализ и др. Текст второй главы (аналитического раздела) следует иллюстрировать схемами (например, схема организационной структуры объекта и его управления и т.д.), таблицами, графиками, диаграммами, рисунками, показывающими наглядно результаты исследования.</p> <p>Выводы по главе 2 (аналитической части исследования)</p>	
6.	Глава 3	<p>Результаты предложенных мероприятий и их анализ. Третья глава (практический раздел) содержит предложения, рекомендации возможных вариантов решения проблемной ситуации, описание мероприятий и организация практических разработок, направленных на улучшение показателей деятельности предприятия гостеприимства, порядок внедрения собственных разработок и предложений, анализ результатов, полученных в ходе практической части работы, их интерпретация и выводы. Предлагаемые автором пути решения проблем</p>	17 - 20

		<p>обосновываются как теоретически, так и путем соответствующих расчётов.</p> <p>Выводы по главе 3 (практической части исследования)</p>	
7.	Заключение	Заключение содержит окончательные выводы, характеризующие итоги ВКР: ответы на поставленные во введении цель и задачи исследования	2 – 3
8.	Список использованных источников	<p>Включает не менее 30 - 35 источников, в т.ч. не менее 5-7 зарубежных источников на иностранном языке. Описание источников, включенных в список, выполняется в соответствии с существующими библиографическими правилами, установленными в 2003 году Государственным стандартом (ГОСТ) 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и практика составления».</p> <p>В список использованных источников включаются те, которые использовались в процессе подготовки ВКР, цитировались в работе, на которые делались ссылки в ВКР или которые послужили основой для формулирования точки зрения студента</p>	
9.	Приложения	Обычно состоят из объемных (свыше 2/3 листа формата А4) иллюстративных, справочных, поясняющих материалов: таблиц; громоздких формул; промежуточных расчетов; чертежей, схем, рисунков, фото; методик или инструкций, разработанных автором при написании ВКР; опросных анкет; заключений экспертиз и т. д. Это факультативный пункт, но наличие дополнительной информации свидетельствует о глубине проработки темы бакалаврской работы. Приложения нумеруются, на них в обязательном порядке должна быть ссылка в основном тексте ВКР. Формально приложение не ограничивается жесткими рамками, но совокупный объем приложений не должен превышать объема ВКР.	От одной страницы**
<p>* Страница не помечается цифрой, но включается в совокупный объем ВКР</p> <p>** Листы пронумеровываются, но не входят в общее количество</p>			

Электронный экземпляр выпускной квалификационной работы размещается обучающимся в личном кабинете с приложением сканированной копии или фотографии титульного листа со своей подписью не позднее чем за два дня до проведения ГИА с применением ДОТ.

Бумажный экземпляр выпускной квалификационной работы, оформленный в соответствии с установленными требованиями, и иные документы (при наличии) передаются обучающимся на кафедру Менеджмент в индустрии гостеприимства ИОМ после появления такой возможности до получения диплома.

2.3. Критерии оценки результатов защиты ВКР

2.3.1 Шкала оценивания ВКР

Оценка результата защиты ВКР производится на открытом заседании ГЭК. За основу принимаются следующие критерии с учётом степени освоения компетенций, контролируемых на ГЭК:

- Соответствие содержания ВКР теме исследования и утвержденному заданию;
- Умение сформулировать проблему и цель исследования, разработать задачи исследования;
- Логичность изложения: логичность структуры ВКР, наличие очевидной связи между параграфами и главами, присутствие выводов в конце глав, наличие правильно составленных введения и заключения;
- Наличие достаточного списка библиографических источников: не менее 30, в т.ч. не менее 5-7 на иностранном языке;
- Соответствие библиографических источников теме исследования;
- Наличие ссылок на библиографические источники в ВКР;
- Практическая направленность рекомендаций: конкретность предлагаемых мероприятий, наличие расчётов, учёт специфики предприятий сферы гостеприимства;
- Оценка оформления (наличие всех необходимых разделов и документов, соблюдение требований к оформлению текста и объёму ВКР);
- Содержательность доклада и ответов на вопросы членов ГЭК;
- Наглядность представленных результатов исследования в форме презентации.

Результаты защиты ВКР на открытом заседании ГЭК оцениваются по сто балльной системе:

100-балльная шкала	Традиционная шкала	Определение
91 - 100	Отлично	Полное раскрытие темы, качественное оформление работы, доклад и презентация освещают все полученные результаты исследования, полные правильные ответы на вопросы членов ГЭК
76 – 90	Хорошо	Полное раскрытие темы, правильное оформление работы, доклад и презентация раскрывают тему исследования, отсутствие существенных неточностей в ответах на вопросы членов ГЭК
61 – 75	Удовлетворительно	Минимальное раскрытие темы, правильное оформление работы с незначительными нарушениями, содержание доклада и презентации

		в общем раскрывают тему исследования, имеются незначительные ошибки в ответах на вопросы членов ГЭК
0 – 60	Неудовлетворительно	Нарушение академических норм (плагиат и т.п.). Тема не раскрыта, работа оформлена со значительными нарушениями, содержание доклада и презентации не раскрывают тему исследования, имеются значительные ошибки в ответах на вопросы членов ГЭК.

2.3.2 Оценка ВКР научным руководителем по сто балльной шкале:

Критерий	Максим. баллы	Оценка научного руководителя, баллы
1. Процесс работы над выпускной квалификационной работой (всего 10)		
1.1. Соблюдение графика работы, учёт замечаний и рекомендаций научного руководителя, полученные на консультациях	5	
1.2. Инициативность и самостоятельность при проведении исследования	5	
<i>Итого за процесс работы над ВКР</i>	10	
2. Письменная работа (всего 90)		
2.1. Оценка методологии исследования	30	
▪ Соответствие содержания ВКР заявленной теме	6	
▪ Умение сформулировать проблему и цель исследования, разработать задачи исследования	6	
▪ Использование инструментария менеджмента для раскрытия темы ВКР	8	
▪ Логичность изложения: логичность структуры ВКР, наличие очевидной связи между параграфами и главами, присутствие выводов в конце глав, наличие правильно составленных введения и заключения .	5	
▪ Сбалансированность структуры ВКР: пропорциональность объема ,глав и параграфов	5	
2.2. Оценка работы с литературой	20	
• Наличие достаточного списка библиографических источников: не менее 30 - 35, в т.ч не менее 5-7 на иностранном языке;	5	
▪ Соответствие источников теме ВКР	5	
▪ Наличие ссылок на источники / отсутствие плагиата	5	
▪ Способность критически оценивать вторичную информацию, наличие собственных выводов и предложений автора	5	
2.3. Уровень грамотности	10	
• соблюдения правил грамматики и орфографии	5	
• соблюдение научного стиля изложения, отсутствие ошибок в употреблении терминологии	5	
2.4. Оценка рекомендаций в ВКР	20	
▪ Практическая направленность рекомендаций : конкретность предлагаемых мероприятий, учёт специфики объекта исследования.	10	
▪ Обоснованность и полнота рекомендаций: наличие расчётов; способность справиться с проблемой, исследуемой в ВКР	10	
2.4. Оценка оформления	10	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Наличие всех необходимых разделов и документов (титульного листа, задания на ВКР, содержания, введения, заключения, библиографического списка, приложений, отзыва научного руководителя). 	3	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Соблюдение требований к оформлению текста (размер шрифта, интервал, оформление таблиц и рисунков, ссылок на источники и библиографический список). 	3	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Соблюдение требований к объёму ВКР (50 - 60 страниц) 	2	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выбор подходящего способа представления результатов работы (использование таблиц, рисунков, схем, диаграмм для повышения наглядности) 	2	
Итого за письменную работу	90	
Всего	100	

Сто балльная шкала	Традиционная оценка
91 - 100	Отлично
76 – 90	Хорошо
61 – 75	Удовлетворительно
0 – 60	Неудовлетворительно

2.3.3 Оценка портфолио студента

Основной целью формирования Портфолио студента является мониторинг и оценивание этапов формирования профессиональных компетенций обучающегося, динамики индивидуального развития и личностного роста, поддержка образовательной и профессиональной активности обучающегося и его самостоятельности.

Оценка портфолио студента по сто балльной шкале:

Критерии оценки	Максимальное количество баллов
Дипломы и сертификаты, свидетельствующие об уровне владения иностранными языками, кроме английского и языков стран СНГ (не ниже уровня Intermediate)	10
Ксерокопии опубликованных научных работ (статьи в научных и профессиональных журналах, статьи/тезисы в сборниках трудов, конференций, сборниках студенческих работ и т.п.) с указанием ФИО автора и названия публикации, а также - ксерокопии обложки журнала и страницы с содержанием и указанием издательства, года издания, номера выпуска и прочих выходных данных публикации (кроме работ, опубликованных в период обучения в общеобразовательной школе)	30
Дипломы победителей и лауреатов конкурсов научных работ, олимпиад различных уровней (кроме полученных в период обучения в общеобразовательной школе)	15
Документы, подтверждающие прохождение практики в сфере гостеприимства в период обучения в вузе	10
Документы, подтверждающие прохождение учебных курсов, повышение квалификации, тренинги и т.п. в сфере гостеприимства в отечественных и зарубежных образовательных заведениях	5
Письменные рекомендации от специалистов-практиков в сфере гостеприимства	10
Участие в волонтерском движении (Гайдаровский форум, участие в работе профильных выставок, гостиничных и ресторанных форумах , конференциях и т.д.)	10
Участие в спортивных и общественных мероприятиях академии, института , факультета	10
Итого:	100

2.4 Шкала итогового оценивания ВКР

Обобщенная оценка ВКР определяется с учётом отзыва научного руководителя на ВКР, результата защиты ВКР на открытом заседании ГЭК и наличия портфолио студента при условии, что результат защиты ВКР на открытом заседании ВКР составляет не менее 60 баллов.

$$O_{\text{накопленная}} = 0,6 * O_{\text{защ вкр}} + 0,25 * O_{\text{науч рук}} + 0,15 * O_{\text{портфолио}}, \text{ где}$$

$O_{\text{накопленная}}$ – обобщенная оценка ВКР,

$O_{\text{защ вкр}}$ – оценка за защиту ВКР на открытом заседании ГЭК,

$O_{\text{науч рук}}$ – оценка, выставленная научным руководителем ВКР,

$O_{\text{портфолио}}$ – оценка за портфолио студента.

2.5 Процедура защиты выпускной квалификационной работы.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы в очной форме:

Защита ВКР проходит на открытом заседании ГЭК в следующей последовательности:

- председатель ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество выпускника, оглашает тему ВКР;
- выпускник докладывает о результатах ВКР. Члены ГЭК, приглашенные специалисты, представители работодателей, студенты и др. задают вопросы выпускнику по теме ВКР
- выпускник отвечает на заданные вопросы;
- секретарь ГЭК зачитывает отзыв научного руководителя;
- выпускник отвечает на замечания, содержащиеся в отзыве научного руководителя;

После окончания защиты ВКР, назначенных на текущий день, проводится закрытое заседание ГЭК с участием научных руководителей ВКР. На основе открытого голосования посредством большинства голосов определяется оценка по каждой ВКР. При равенстве голосов членов ГЭК голос председателя является решающим.

Оценка выставляется с учетом теоретической и практической подготовки выпускника, качества выполнения, оформления и защиты ВКР. ГЭК отмечает актуальность выбранной темы, степень её научной проработки, практическую значимость результатов работы.

Заседание ГЭК по каждой защите ВКР оформляется протоколом. В протокол вносятся все задаваемые вопросы, ответы, особое мнение комиссии и решение комиссии о присвоении выпускнику квалификации «бакалавр» и выдаче диплома. Протокол подписывается Председателем и членами ГЭК.

После заседания ГЭК и оформления протоколов выпускникам объявляются результаты защиты ВКР. После защиты все ВКР передаются в архив Академии.

Бакалавру, не защитившему ВКР в установленный срок по уважительной причине, подтвержденной документально, может быть продлен срок обучения до следующего периода работы ГЭК, но не более, чем на один год. Для этого студент должен сдать в деканат Факультета гостеприимства ИОМ личное заявление с приложенными к нему документами, подтверждающими уважительность причины.

Диплом об окончании вуза и приложение к нему (выписка из зачётной ведомости) выдаются деканатом после оформления всех требуемых в установленном в Академии порядке документов.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы в очной форме с применением дистанционных образовательных технологий:

В Приложении 7 приведен Регламент проведения государственной итоговой аттестации с применением дистанционных образовательных технологий на Факультете гостеприимства ИОМ РАНХиГС.

3. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена. Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня ее подачи рассматривается на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии. (в ред. Приказа Минобрнауки России от 28.04.2016 N 502)

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений: (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86)

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания, обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания; (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86)

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания, обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания. (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86)

В случае об удовлетворении апелляции, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучаемому предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные образовательной организацией.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного экзамена апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений: (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86)

об отклонении апелляции и сохранении результата государственного экзамена;

(в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86)

об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного экзамена. (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86)

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного экзамена и выставления нового. (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86)

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии со стандартом. (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86, от 28.04.2016 N 502)

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Институт отраслевого менеджмента
Факультет гостеприимства

Специальность/направление подготовки 38.03.02 Менеджмент

Образовательная программа Гостиничное и ресторанное дело

**РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу**

Обучающегося 4 курса очной формы обучения

(ФИО обучающегося(ихся))

Рецензент: _____
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

СОДЕРЖАНИЕ РЕЦЕНЗИИ

ВЫВОДЫ:

Рекомендуемая оценка выпускной квалификационной работы: _____

«__» _____ 20__ г.

(подпись рецензента)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Институт отраслевого менеджмента
Факультет гостеприимства**

Специальность/направление подготовки 38.03.02 Менеджмент

Образовательная программа Гостиничное и ресторанное дело

**ОТЗЫВ
о работе обучающегося(ихся) в период подготовки
выпускной квалификационной работы**

Обучающегося _____ курса _____ формы обучения

(ФИО обучающегося(ихся))

Руководитель ВКР: _____
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Критерий	Максим. баллы	Оценка научного руководителя, баллы
1. Процесс работы над выпускной квалификационной работой (всего 10)		
1.1. Соблюдение графика работы, учёт замечаний и рекомендаций научного руководителя, полученные на консультациях	5	
1.2. Инициативность и самостоятельность при проведении исследования	5	
<i>Итого за процесс работы над ВКР</i>	10	
2. Письменная работа (всего 90)		
2.1. Оценка методологии исследования	30	
▪ Соответствие содержания ВКР заявленной теме	6	
▪ Умение сформулировать проблему и цель исследования, разработать задачи исследования	6	
▪ Использование инструментария менеджмента для раскрытия темы ВКР	8	

(должность и ФИО руководителя структурного

подразделения)

(ФИО студента)

студента ____ курса _____ формы обучения

направление подготовки (специальность) _____

№ учебной группы _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу разрешить выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР) по следующей теме: _____

Обоснование целесообразности разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности самостоятельной (авторской) темы (если тема, не включена в перечень тем)

Прошу назначить руководителем ВКР*

Прошу назначить консультантом ВКР*

« ____ » _____ 20__ г.

_____ / _____

(подпись обучающегося) (ФИО)

* Указывается по желанию обучающегося.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(наименование структурного подразделения)

Специальность/направление подготовки _____

Образовательная программа _____

**ПЛАН – ГРАФИК
подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР)**

Обучающегося(ихся) _____ курса _____ формы обучения

(ФИО обучающегося(ихся))

№ п.п.	Выполняемые работы (этапы выполнения)	Срок выполнения (с ____ по ____)	Отметка о выполнении (подпись руководителя ВКР)
1.			
2.			
3....			

План-график _____ составлен _____ руководителем _____ ВКР
 _____ / _____
 (подпись) (Фамилия И.О., должность,
 ученая степень, ученое звание)

С планом-графиком ознакомлен(ы)

(подпись обучающегося(ихся))

« ____ » _____ 20__ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Институт отраслевого менеджмента

Факультет гостеприимства

Специальность/направление подготовки _____

Образовательная программа _____

(указывается конкретный вид выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа, магистерская диссертация и т.д.) и ее тема)

Автор:

обучающийся группы _____
_____ формы обучения

(подпись)

(ФИО)

(примечание: при назначении консультанта(ов) заполняется информация о консультанте(ах))

Руководитель:

Должность, ученая степень,
ученое звание _____

(подпись)

(ФИО)

_____ 20____ г.

(город)

ТРЕБОВАНИЯ
к оформлению выпускной квалификационной работы по образовательным
программам высшего образования - программам бакалавриата, программ
специалитета, программам магистратуры в РАНХиГС

1. ВКР оформляется в виде текста, подготовленного с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4 с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем приложений. Основной цвет шрифта – черный.

2. Допускается использование визуальных возможностей акцентирования внимания на определенных терминах, определениях, применяя инструменты выделения и шрифты различных стилей.

3. Наименования всех структурных элементов ВКР (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 полужирный).

4. Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая). Приложения включаются в общую нумерацию страниц. Иллюстрации и таблицы на листе формата А3 учитываются как одна страница.

5. Главы (разделы) имеют порядковые номера в пределах всей ВКР и обозначаются арабскими цифрами без точки. Номер подраздела состоит из номеров главы (раздела) и подраздела, разделенных точкой. Разделы основной части ВКР следует начинать с нового листа (страницы).

6. При ссылках на структурную часть текста, выполняемой ВКР указываются номера глав (разделов), подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы данной ВКР. При ссылках следует писать: «... в соответствии с главой (разделом) 2», «... в соответствии со схемой № 2», «(схема № 2)», «в соответствии с таблицей № 1», «таблица № 4», «... в соответствии с приложением № 1» и т. п.

7. Цитаты воспроизводятся в тексте ВКР с соблюдением всех правил цитирования (соразмерная кратность цитаты, точность цитирования). Цитируемая информация заключается в кавычки, указывается источник цитирования.

8. Цифровой (графический) материал (далее – материалы), как правило, оформляется в виде таблиц, графиков, диаграмм, иллюстраций и имеет по тексту отдельную сквозную нумерацию для каждого вида материала, выполненную арабскими цифрами.

При этом обязательно делается надпись «Таблица» или «Рис.» и указывается порядковый номер, название рисунка записывается в той же строке, а заголовок таблицы - на следующей строке по центру строчными буквами (14 шрифт полужирный).

Материалы в зависимости от их размера, помещаются под текстом, в котором впервые дается ссылка на них, или на следующей странице. Допускается цветное оформление материалов.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы (пример: «Продолжение таблицы 1»). При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение 10 размера шрифта.

9. В ВКР используются общепринятые сокращения и аббревиатуры. Если в ВКР принята особая система сокращений слов, наименований, то перечень принятых сокращений должен быть приведен в структурном элементе «Обозначения и сокращения» после структурного элемента ВКР «Содержание».

10. Приложения к ВКР оформляются на отдельных листах, причем каждое из них должно иметь свой тематический заголовок и в правом верхнем углу страницы надпись «Приложение» с указанием его порядкового номера арабскими цифрами. Характер приложения определяется обучающимся (обучающимися совместно выполнявшими ВКР) самостоятельно, исходя из содержания ВКР. Текст каждого приложения может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Приложения должны иметь общую с остальной частью ВКР сквозную нумерацию страниц.

Регламент проведения государственной итоговой аттестации
с применением дистанционных образовательных технологий
на Факультете гостеприимства Института отраслевого менеджмента
Российской академии народного хозяйства и государственной службы
при Президенте Российской Федерации

1. Общие положения

1.1. Настоящий Регламент определяет порядок проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) с применением дистанционных технологий (далее – ДОТ) на Факультете гостеприимства ИОМ РАНХиГС по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент по образовательной программе Гостиничное и ресторанное дело в условиях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации.

1.2. Настоящий Регламент разработан в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 14 марта 2020 года №397 «Об организации образовательной деятельности в организациях, реализующих образовательные программы высшего образования и соответствующие дополнительные профессиональные программы в условиях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации», приказом Минобрнауки от 27 марта 2020 г №490 «О внесении изменений в некоторые приказы министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования», приказом РАНХиГС от 16 марта 2020 г. №02-262 «О мерах по переходу на обучение с применением дистанционных образовательных технологий», приказом РАНХиГС от 10 апреля 2020 г. №02-345 «Об утверждении Регламента проведения государственной итоговой аттестации с применением дистанционных образовательных технологий в условиях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации».

1.3. Проведение государственной итоговой аттестации с применением ДОТ допускается при наличии объективных уважительных причин (форс-мажорные обстоятельства), препятствующих студентам и/или членам государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК) лично присутствовать в РАНХиГС при проведении ГИА.

1.4. Подготовку и проведение государственной итоговой аттестации с применением ДОТ осуществляет выпускающая кафедра Менеджмент в индустрии гостеприимства Факультета гостеприимства ИОМ.

1.5. Местом размещения информации, документов и обмена ими при организации государственной итоговой аттестации является личный кабинет студента (my.ganepa.ru). Для работников инструментом взаимодействия с личным кабинетом студента является КАС.

1.6. Основным инструментом для эффективного проведения ГИА по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент направленность Гостиничное и ресторанное дело с применением ДОТ (как для защиты выпускной квалификационной работы, так и для проведения государственного экзамена), идентификации личности студента, качественной непрерывной аудио- и видеотрансляции в режиме реального времени выступления студента, членов ГЭК и научных руководителей, вопросов и ответов и видеозаписи процесса ГИА выбрана корпоративная платформа Microsoft Teams, ссылка на которую должна быть размещена в личном кабинете студента.

В качестве альтернативного инструмента связи для проведения ГИА с применением ДОТ определена платформа для видеоконференций ZOOM (<https://zoom-us.ru>).

1.7. Студенты, получившие золотой или серебряный сертификаты по результатам Федерального интернет-экзамена для выпускников бакалавриата (ФИЭБ) в 2022 году признаются сдавшими государственный экзамен на оценку «отлично».

2. Порядок подготовки к проведению ГИА

2.1. Студенты Факультета гостеприимства ИОМ за 7 дней до начала проведения ГИА (сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы) с применением ДОТ размещают в своём личном кабинете заявление на имя руководителя/зам. руководителя ИОМ с просьбой разрешить прохождение ГИА в формате видеорежима. Форма заявления размещена в личном кабинете студента (приложение 1).

2.2. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утвержденным графиком проведения ГИА по основной образовательной программе Гостиничное и ресторанное дело по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент.

Информация о проведении ГИА с применением ДОТ, дата, время и способ выхода на связь для её прохождения доводится до студентов через размещение в их личном кабинете, по электронной почте или в SMS сообщении посредством модуля информирования в КАС.

Распределение студентов по группам сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы приведено в Приложении 2.

2.3. Электронный экземпляр выпускной квалификационной работы, отзыв научного руководителя и справку о проверке работы в системе Антиплагиат студент должен разместить в личном кабинете, отсканировав титульный лист со своей подписью и отзыв научного руководителя с подписью, не позднее, чем за два дня до проведения ГИА.

2.4. Бумажный экземпляр выпускной квалификационной работы, оформленный в соответствии с установленными требованиями, передается студентами на кафедру Менеджмент в индустрии гостеприимства Факультета гостеприимства ИОМ после появления такой возможности, но до получения диплома о высшем образовании.

2.5. Подготовка к проведению ГИА для организации государственного экзамена в устной форме с применением видеорежима проходит следующим образом:

2.5.1 Создание команд в MS Teams на основании распределения студентов по группам.

2.5.2. создание канала «Аудитория для ожидания» в командах Microsoft Teams, в котором будет обеспечиваться:

- точка входа студентов на экзамен или защиту ВКР, ссылка на который размещается в личном кабинете студента;
- ожидание студентов перед входом в канал проведения экзамена или перед оглашением результатов государственного экзамена;
- координация деятельности студентов со стороны администратора ГИА.

2.5.3. создание канала «Экзаменационная аудитория» в командах Microsoft Teams, в котором будет обеспечиваться:

- идентификация студента;
- выбор студентом экзаменационного билета;
- ответ студента на экзаменационный билет;
- доклад студента о результатах своей ВКР, с демонстрацией членам комиссии презентации по ВКР с личного компьютера студента;
- ответ на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии;
- обсуждение результатов сдачи студентами государственного экзамена членами ГЭК и оглашение результатов сдачи государственного экзамена председателем ГАК;
- видеозапись экзамена, обсуждения комиссии и оглашения результатов сдачи государственного экзамена.

2.5.4. создание каналов «Аудитория для подготовки №1,2» в командах Microsoft Teams для организации подготовки студентов к ответу на вопросы экзаменационного билета, в которых будет обеспечиваться:

- контроль подготовки студента к ответу на вопросы экзаменационного билета в режиме синхронного прокторинга (дистанционное наблюдение сотрудником деканата - проктора за подготовкой студента по экзаменационному билету в режиме реального времени);
- видеозапись процесса подготовки студентов.

2.5.5. разработка схемы последовательности действий студентов во время проведения государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы с применением ДОТ на базе MS Teams (Приложение 3, 4);

2.6. Не позднее, чем за 5 дней до проведения государственного экзамена, выпускающая кафедра Менеджмент в индустрии гостеприимства Факультета гостеприимства ИОМ предоставляет студентам возможность пройти предварительное тестирование по предложенной схеме проведения ГИА в устной форме с применением видеорежима.

2.7. Необходимые технические условия проведения ГИА с применением ДОТ для помещения, в котором находится студент или член ГЭК (вне территории Академии), обеспечиваются ими самостоятельно:

- компьютер или ноутбук как основные технические средства для участия в ГИА в форме видеорежима;
- планшетные компьютеры или смартфоны могут быть использованы как альтернативные технические средства;
- основные и альтернативные технические средства в обязательном порядке должны быть оборудованы работоспособными веб-камерой, микрофоном и колонками;
- для более стабильной работы при проведении ГИА на основных или альтернативных технических средствах должно быть установлено программное обеспечение Microsoft Teams и ZOOM;
- программное обеспечение Microsoft Teams для Windows и iOS доступно по адресу: <https://www.microsoft.com/ru-ru/microsoft-365/microsoft-teams/download-app>.

2.8. В случае отсутствия у студента указанных технических возможностей в Академии должно быть оборудовано 1 рабочее место (в отдельном помещении) с соблюдением всех рекомендованных требований по организации безопасности и соблюдением социальной дистанции.

Студенты, нуждающиеся в таком рабочем месте за 2 дня до экзамена должны написать заявление секретарю ГАК (sabirzhanova-ev@ranepa.ru) с просьбой предоставить возможность сдачи ГИА с применением ДОТ в Академии. Секретарь ГАК назначает время прибытия студентам таким образом, чтобы им было обеспечено индивидуальное нахождение в специально оборудованном помещении во время ГИА, устанавливая определенную очередность. Информацию о времени и месте прибытия в Академию в день сдачи ГИА секретарь доводит до студентов посредством электронной почты или SMS-сообщения.

Необходимые технические условия проведения ГИА с применением ДОТ для помещения, в котором проводится заседание ГЭК (на территории Академии) обеспечивают сотрудники подразделения, ответственного за техническое оснащение аудиторного фонда по заявке кафедры.

3. Проведение ГИА

3.1. Проведение ГИА для организации защиты ВКР

3.1.1. студенты присоединяются к соответствующей команде MS Teams в канале «Аудитория для ожидания» в соответствии со списком (Приложение 2);

3.1.2. члены комиссии за 15 минут до указанного времени начала мероприятия присоединяются к соответствующей команде Microsoft Teams в канале «Экзаменационная аудитория». Председатель ГЭК оценивает присутствие и наличие кворума членов комиссии, объявляет очередность и регламент проведения мероприятия;

3.1.3. студент, в соответствии с очередностью докладов или распоряжением администратора ГИА переходит в канал «Экзаменационная аудитория»;

3.1.4. студент проходит идентификацию перед докладом посредством показа документа (студенческий билет), удостоверяющего личность, на странице с фото, фамилией, именем и отчеством; члены и секретарь ГЭК проводят сравнение фото в документе и видеоизображения;

3.1.5. студент докладывает результаты ВКР, демонстрируя членам комиссии презентацию на своем личном компьютере. Во избежание непредвиденных ситуаций студентам рекомендуется заранее записать выступление по итогам ВКР и разместить запись в личном кабинете.

3.1.6. по завершении доклада студент отвечает на дополнительные вопросы, которые задают члены комиссии в видеорежиме или в чате Microsoft Teams;

3.1.7. после ответа на дополнительные вопросы студент переходит в канал «Аудитория для ожидания»;

3.1.8. указанная в п.п. 3.1.3 - 3.1.7 последовательность повторяется для каждого студента;

3.1.9. по завершении всех выступлений, члены комиссии в течение 30 минут обсуждают результаты докладов студентов;

3.1.10. все студенты по распоряжению администратора ГИА переходят в канал «Экзаменационная аудитория» для ознакомления с результатами.

3.1.11. схема последовательности действий студентов во время защиты выпускной квалификационной работы с применением ДОТ на базе MS Teams приведена в Приложение 4.

3.2. Проведение ГИА для организации государственного экзамена в видеорежиме

3.2.1. студенты присоединяются к соответствующей команде MS Teams в канале «Аудитория для ожидания» в соответствии со списком (Приложение 2);

3.2.2. члены комиссии за 15 минут до указанного времени начала мероприятия присоединяются к соответствующей команде Microsoft Teams в канале «Экзаменационная аудитория». Председатель ГЭК оценивает присутствие и наличие кворума членов комиссии, объявляет очередность и регламент проведения мероприятия;

3.2.3. студент, в соответствии с очередностью в списке (Приложение 2) или распоряжением администратора ГИА, переходит в канал «Экзаменационная аудитория»;

3.2.4. студент проходит идентификацию перед выбором экзаменационного билета посредством показа документа (студенческий билет), удостоверяющего личность, на странице с фото, фамилией, именем и отчеством; члены и секретарь ГЭК проводят сравнение фото в документе и видеоизображения;

3.2.5. секретарь ГЭК демонстрирует студенту презентацию, в которой каждому номеру (1-70) соответствует размещенный в случайном порядке экзаменационный билет;

3.2.6. студент указывает номер, видит выбранный экзаменационный билет, записывает его вопросы на заранее подготовленном чистом листе бумаги;

3.2.7. по распоряжению администратора ГИА студент переходит в соответствующий канал «Аудитория для подготовки №1,2», где выполняет требования проктора (сотрудника деканата), наблюдающего за подготовкой студента в видеорежиме, по организации рабочего пространства, демонстрации окружения. Видеоизображение должно быть настроено таким образом, чтобы наблюдающий за подготовкой студента сотрудник деканата мог наблюдать обстановку вокруг студента (отсутствие посторонних лиц). Студент должен расположиться за рабочим столом, на расстоянии не менее 1 м от компьютера в поле зрения веб-камеры.

3.2.8. на подготовку ответа по экзаменационному билету студенту выделяется 20 минут;

3.2.9. по окончании времени, отведенному на подготовку, студент, по распоряжению администратора ГИА, переходит в канал «Экзаменационная аудитория».

- 3.2.10. по завершении ответа на вопросы экзаменационного билета, студент отвечает на дополнительные вопросы, которые задают члены комиссии в видеорежиме или в чате Microsoft Teams;
- 3.2.11. после ответа на дополнительные вопросы студент переходит в канал «Аудитория для ожидания»;
- 3.2.12. указанная в п.п. 3.2.3 - 3.2.11 последовательность повторяется для каждого студента;
- 3.2.13. по завершении всех выступлений, члены комиссии в течение 30 минут обсуждают результаты докладов студентов;
- 3.2.14. все студенты по распоряжению администратора ГИА переходят в канал «Экзаменационная аудитория» для ознакомления с результатами;
- 3.2.15. схема последовательности действий студентов во время проведения государственного экзамена с применением ДОТ на базе MS Teams приведена в Приложение 3.

Приложение 1
Заместителю директора ИОМ РАНХиГС
Демидовой Н.В.

от студента группы _____
очной формы обучения
по направлению подготовки
38.03.02 Менеджмент
направленность
Гостиничное и ресторанное дело

(фамилия, имя, отчество студента)

Заявление

на прохождение государственной итоговой аттестации
с применением дистанционных образовательных технологий

Прошу разрешить пройти государственную итоговую аттестацию (сдачу государственного экзамена, защиту выпускной квалификационной работы) с применением дистанционных образовательных технологий.

1. Я оповещен (а) о необходимости предъявления паспорта для идентификации личности _____.

(подпись)

(дата)

2. Я подтверждаю, что обеспечен(а) всем необходимым оборудованием для прохождения государственной итоговой аттестации с применением дистанционных образовательных технологий, а именно:

- персональным компьютером или ноутбуком как основными техническими средствами для участия в государственной итоговой аттестации в форме видеорежима или альтернативными техническими средствами: планшетные компьютеры или смартфоны;

- основные и альтернативные технические средства оборудованы работоспособными web-камерой со встроенным или внешним микрофоном

(подпись)

(дата)

3. Я подтверждаю, что основное или альтернативное техническое средство, посредством которого я предполагаю проходить государственную итоговую аттестацию:

- подключен к сети Интернет со скоростью не менее 2 Мбит/с;
- установлено программное обеспечение Microsoft Teams для Windows или iOS (<https://www.microsoft.com/ru-ru/microsoft-365/microsoft-teams/download-app>)

(подпись)

(дата)

4. Я подтверждаю, что предупрежден(а) о том, что в случае невозможности установить Интернет-соединение в течение 20 минут в день и время, установленные расписанием государственной итоговой аттестации, эти мероприятия будут перенесены на другой день, предусмотренный расписанием ГИА.

(подпись)

(дата)

5. Я ознакомлен(а) с Регламентом проведения ГИА с применением ДОТ и согласен (на), что в случае невыполнения мной условия Регламента буду отчислен (а), как не прошедший (ая) государственную итоговую аттестацию.

(подпись)

(дата)

Схема процедуры сдачи государственного экзамена
по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент
направленность Гостиничное и ресторанное дело с применением видеорежима

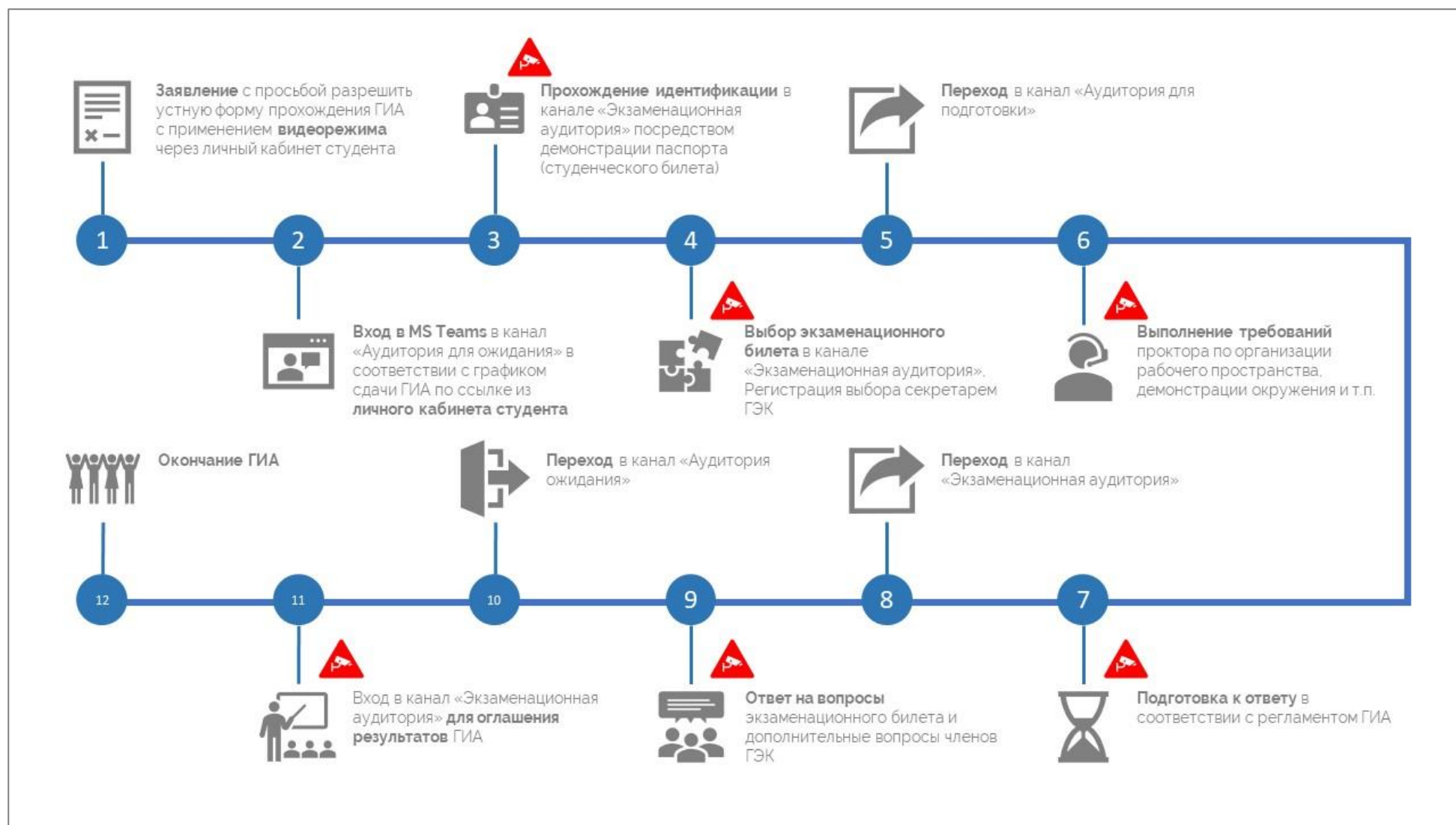


Схема процедуры защиты выпускной квалификационной работы
по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент
направленность Гостиничное и ресторанное дело с применением видеорежима

