Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 09.11.2026 21:25:42
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

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

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ

ФАКУЛЬТЕТ МЕЖДУНАРОДНЫХ ОТНОШЕНИЙ И ПОЛИТИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ

Утверждена
Решением Ученого совета СЗИУ РАНХиГС
Протокол № 1 от «31» августа 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ,

ВКЛЮЧАЮЩАЯ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ

по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

профиль «Гостиничное дело»

_____Бакалавр_____
(квалификация)

очная форма обучения

2023 год набора

Год выпуска - 2027

Санкт-Петербург, 2026 г.

Авторы-составители:
Старший преподаватель кафедры УСТиГБ, руководитель программы бакалавриата Бурлов Дмитрий Игоревич

Заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса:
доктор экономических наук, профессор Морозова Марина Александровна
РП ГИА одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса.
Протокол от 06 апреля 2026 г. № 13

Содержание

Введение 4
1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации 4
2. Результаты освоения ОП ВО 5
3. Виды и объем государственной итоговой аттестации 12
4. Выпускная квалификационная работа 13
4.1 Общая характеристика выпускной квалификационной работы 13
4.2 Примерная тематика выпускных квалификационных работ бакалавра на 2026/2027 учебный год 14
4.3 Требования к объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы 19
4.4 Рецензирование выпускной квалификационной работы 22
4.5 Процедура защиты выпускной квалификационной работы 24
4.6 Критерии оценивания 26
4.7 Научно-исследовательская работа и выпускная квалификационная работа в виде стартапа 29
5. Государственный экзамен по направлению подготовки 29
5.1 Общая характеристика государственного экзамена по направлению подготовки 30
5.2 Список вопросов к государственному экзамену по направлению подготовки 30
5.3 Перечень заданий комбинированного и закрытого типа для подготовки к государственному экзамену 34
5.4 Процедура оценивания экзаменационных ответов 58
5.5 Критерии оценивания 58
6. Список рекомендованных источников и литературы 66
7. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации 68
Приложение 1. Заявление на утверждение темы ВКР 69
Приложение 2. Заявление на утверждение темы ВКРС 70
Приложение 3. Индивидуальное задание на выполнение ВКР 71
Приложение 4. Лист ознакомления обучающихся с РП ГИА и Положением о порядке проведения ГИА 72
Приложение 5. Отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы 73
Приложение 6. Титульный лист выпускной квалификационной работы 74
Приложение 7. Заявление о предоставлении каникул после прохождения государственной итоговой аттестации 75
Приложение 8. Справка о самопроверке в системе «Антиплагиат» 76
Приложение 9. Согласие на размещение выпускной квалификационной работы в ЭИОС СЗИУ РАНХиГС 77
Приложение 10. Рецензия на выпускную квалификационную работу 78

Введение

Государственная итоговая аттестация завершает подготовку бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничное дело»

Формы государственных аттестационных испытаний:
Государственная итоговая аттестации по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» включает:
подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена: 108 часов, 3 ЗЕТ;
выполнение и защиту выпускной квалификационной работы: 216 часов, 6 ЗЕТ.
Создание и реализация программы по направлению 43.03.03 – «Гостиничное дело» направлены на подготовку высококвалифицированных специалистов в области гостиничного бизнеса. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.
При выполнении ВКР студент должен показать свои способности и умения, опираясь на полученные углубленные знания и сформированные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

В рамках данной программы ГИА предусматриваются следующие виды ВКР: научно-исследовательская работа и проектная работа в виде стартапа (ВКРС), а ВКР в формате научной статьи не предусмотрено (п. 4.1, 4.7).

1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является: установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям самостоятельно устанавливаемого образовательного стандарта и основной образовательной программы высшего образования (ОП ВО).

Задачи профессиональной деятельности

Бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» должен решать следующие типы задач профессиональной деятельности:

Организационно-управленческие:

- организация и управление операционной деятельностью структурных подразделений гостиничного предприятия (служба приёма и размещения, служба питания, хозяйственная служба, служба продаж и маркетинга и др.);
- планирование, координация и контроль деятельности персонала гостиничного предприятия;
- разработка и внедрение операционных стандартов и процедур обслуживания гостей;
- организация процессов предоставления основных и дополнительных услуг гостиничного предприятия;
- управление качеством гостиничных услуг и обеспечение удовлетворённости гостей;
- организация взаимодействия между подразделениями гостиничного предприятия;

- – участие в разработке и реализации управленческих решений по повышению эффективности деятельности гостиничного предприятия;
- организация работы с жалобами и обращениями гостей;
- обеспечение соблюдения требований охраны труда, санитарно-гигиенических норм и правил безопасности на предприятиях гостиничной индустрии;
- ведение учётно-отчётной документации подразделений гостиничного предприятия.

Технологические:

- применение современных технологий обслуживания гостей на всех этапах гостиничного цикла (бронирование, заезд, проживание, выезд);
- использование автоматизированных систем управления гостиницей (PMS) и смежных информационных систем (POS, CRM, channel manager и др.);
- организация технологических процессов работы служб гостиничного предприятия в соответствии с операционными стандартами;
- применение технологий бронирования и управления номерным фондом;
- использование технологий управления доходами (Revenue Management) и динамического ценообразования;
- применение технологий организации питания гостей (à la carte, шведский стол, room service, банкетное обслуживание);
- использование технологий уборки и подготовки номерного фонда к заселению;
- применение технологий обеспечения безопасности гостей и сохранности их имущества;
- использование цифровых технологий взаимодействия с гостями (мобильные приложения, онлайн-сервисы, чат-боты);
- применение технологий работы с системами онлайн-дистрибуции (OTA) и глобальными системами бронирования (GDS);
- использование технологий контроля качества обслуживания (mystery guest, анализ отзывов, сервисный аудит);
- использование технологий обработки платежей и ведения кассовых операций.

2. Результаты освоения ОП ВО

В результате освоения ОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции (в соответствии с учебным планом):

Коды компетенций	Наименование компетенций	Ключевые индикаторы компетенций
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (УК)		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. Осуществляет декомпозицию задачи Осуществляет поиск информации для

	системный подход для решения поставленных задач	решения поставленной задачи по различным типам запросов Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте. Использует информационно-коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения поставленных задач. Обладает системным мышлением, позволяющими в профессиональной деятельности использовать математические методы и инструменты для проведения критического анализа ситуаций, моделирования и прогнозирования развития процессов и явлений
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	Определяет необходимые пути достижения поставленной цели с учетом анализа альтернативных вариантов достижения. Планирует работы с учетом доступных ресурсов и понимает имеющиеся проектные ограничения. Характеризует правоотношения, возникающие при реализации проекта, по отраслевому признаку. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Осуществляет продуктивное взаимодействие и соблюдает толерантное поведение в конфликтах. Определяет и принимает необходимую для успешной реализации проекта роль в зависимости от профессиональной области реализации проекта. Выстраивает групповые и командные социально-психологические процессы. Реализует значимые социальные проекты (мероприятия). Планирует последовательность шагов и предвидит результаты (последствия) личных действий для достижения

		заданного результата. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Выбирает на государственном и иностранном языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнером. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках. Использует: основные современные коммуникативные средства, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии Создает на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производит редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке Применяет в своей профессиональной деятельности системы норм русского литературного и иностранного(ых) языка(ов); навыки использования языковых средств для достижения профессиональных целей, ведение деловой переписки
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Соблюдает требования уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах Анализирует межкультурное разнообразие. Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей

УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Применяет основные принципы самовоспитания и самообразования, саморазвития и самореализации, умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории Реализует владение навыками рационального распределения временных ресурсов, построения индивидуальной траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни Определяет эффективные пути личностного и профессионального саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Анализирует влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций	Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по ее предупреждению. Применяет в профессиональной деятельность владение навыками культуры безопасности и риск ориентированным мышлением по вопросам безопасности и сохранения окружающей среды
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Осуществляет сбор и анализ данных по состоянию экономической ситуации в сфере профессиональной деятельности Использует на практике опыт применения экономических законов и основ финансовой грамотности при планировании личного бюджета и профессиональной деятельности
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной	Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению, проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере для противодействия коррупционному

	деятельности	поведению, проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОПК)		
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Осуществляет поиск и применяет технологические инновации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Осуществляет контроль деятельности подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов Организует продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной	Выполняет сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирает наиболее эффективное решение Проводит экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания

	сферы профессиональной деятельности	Рассчитывает показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Применяет на практике знания правил охраны труда и техники безопасности. Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе разработанных предупредительных мер
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Использует знания принципов работы информационных технологий в различных сферах жизнедеятельности Применяет технологические навыки при решении поставленных задач в сфере профессиональной деятельности
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Осуществляет координацию и контроль, а также определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня

		эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКО-3	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Воспроизводит основные методы и средства получения, представления, хранения и обработки данных. Применяет специализированные прикладные программы, для выполнения аналитических и статистических процедур (обработка экономической информации, проведение анализа текущей деятельности и планирования).
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Использует методы и технологии проектирования деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПКР)		
ПКР-1	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. Разрабатывает планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания и вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
ПКР-2	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Применяет на практике экономические основы, необходимые для осуществления социальной и профессиональной деятельности. Проводит анализ экономической и финансовой деятельности субъектов. Применяет практический опыт использования экономических законов и основ финансовой грамотности при

		планировании личного бюджета и профессиональной деятельности.
ПКР-3	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение. Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере.
ПКР-4	Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для обеспечения разработки и реализации бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Перечень индикаторов компетенций, владение которыми должен продемонстрировать обучающийся в ходе сдачи государственного экзамена (Б3.01 «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена»): УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-3.6; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ОПК-8.1; ОПК-8.2.

Перечень индикаторов компетенций, владение которыми должен продемонстрировать обучающийся в ходе выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (Б3.02 «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы»): ПКО-1.1; ПКО-1.2; ПКО-2.1; ПКО-2.2; ПКО-3.1; ПКО-3.2; ПКО-4.1; ПКО-4.2; ПКО-4.3; ПКР-1.1; ПКР-1.2; ПКР-1.3; ПКР-2.1; ПКР-2.2; ПКР-2.3; ПКР-3.1; ПКР-3.2; ПКР-3.3; ПКР-4.1; ПКР-4.2.

3. Виды и объем государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена в объёме 108 часов, 3 ЗЕТ и выполнение и защиту выпускной квалификационной работы в объёме 216 часов, 6 ЗЕТ. Общий объём ГИА – 324 часа, 9 ЗЕТ.

Создание и реализация программы по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» направлены на подготовку высококвалифицированных специалистов в области гостиничного дела. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

4. Выпускная квалификационная работа

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы: 216 часов, 6 ЗЕТ.

Выпускные квалификационные работы бакалавриата выполняются в соответствии с общими требованиями, содержащимися в Положении «Об утверждении новой редакции государственной итоговой аттестации в Академии по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры», утвержденном приказом от 30 декабря 2025 года № 02-02957/001.

4.1.Общая характеристика выпускной квалификационной работы

В соответствии с разделом 12 Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации (приказ РАНХиГС от 30.12.2025 № 02-02957/001) ВКР может быть подготовлена в следующих видах:

– научно-исследовательская работа – вид ВКР, характеризующий исследовательскую деятельность, осуществляемую на основе теоретического анализа четко обозначенной проблемы, объекта и предмета исследования;

– научная статья – самостоятельная работа обучающегося, обосновывающая актуальность и научную значимость проблемы, выбор методов исследования, представление собственного вклада обучающегося в результаты исследования;

– проектная работа – вид ВКР, предполагающий разработку конкретного проекта, направленного на решение определённой проблемы и создание нового продукта или услуги в определённой профессиональной сфере. Проектная работа может быть выполнена в виде: стартапа; общественного проекта; творческого проекта, технического проекта; методической работы; иной проектной работы по решению руководителя структурного подразделения.

В рамках данной программы ГИА предусматриваются следующие виды ВКР: научно-исследовательская работа и проектная работа в виде стартапа (ВКРС), а ВКР в формате научной статьи не предусмотрено. Научно-исследовательская работа выполняется исключительно в индивидуальном порядке; ВКРС может выполняться как индивидуально, так и группой обучающихся совместно (п. 4.7).

ВКР выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и видам профессиональной деятельности по направлению подготовки «Гостиничное дело».

Объект, предмет и содержание ВКР должны соответствовать направлению подготовки «Гостиничное дело» и направленности (профилю) «Гостиничное дело».

Тематика ВКР определяется выпускающей кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса, утверждается на кафедре управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса и размещается на информационном стенде факультета для ознакомления обучающимися не позднее, чем за 6 месяцев до даты начала ГИА. Тематика подлежит ежегодному обновлению и должна соответствовать как современному уровню развития науки, так и современным потребностям общественной практики и формироваться с учетом предложений работодателей направлению подготовки «Гостиничное дело».

Выпускник имеет право выбора темы из предложенной тематики ВКР, подав заявление на выпускающую кафедру (***Приложение №1***). Тема фиксируется в протоколах заседаний кафедры УСТиГБ и по представлению декана факультета утверждается приказом директора СЗИУ не позднее, чем за 6 месяцев до даты начала ГИА. Конфликты интересов студентов при выборе тем разрешает заведующий выпускающей кафедры.

ВКР может быть выполнена на тему, предложенную организацией-работодателем, в соответствии со стандартом направления подготовки «Гостиничное дело» и профилем «Гостиничное дело». В этом случае работодатель на официальном бланке оформляет заявку с предложением определенной темы (направления) исследования.

Выпускник имеет право предложить свою тему ВКР вместе с обоснованием целесообразности ее разработки при условии соответствия темы стандарту направления подготовки «Гостиничное дело» и профилю «Гостиничное дело».

Изменение или корректирование (уточнение) темы допускается в исключительных случаях по просьбе руководителя ВКР с последующим ее утверждением на заседании кафедры УСТиГБ. В этом случае по представлению декана факультета издается дополнение к приказу «Об утверждении тем ВКР».

4.2 Примерная тематика выпускных квалификационных работ бакалавра на 2026/2027 учебный год:

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. Организационная структура службы приема и размещения гостиничного предприятия и пути её совершенствования (на примере …)
8. Совершенствование работы службы приёма и размещения гостиничного предприятия (на примере …)
9. Совершенствование работы службы питания гостиничного предприятия (на примере …)
10. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов гостиничного комплекса (на примере …)
11. Организация управления деятельностью подразделения гостиницы на основе операционных метрик
12. Организация интернет-маркетинга в сфере гостиничных услуг
13. Разработка PR-мероприятий для гостиницы в целях привлечения новых клиентов (на примере …)

14. Формирование фирменного стиля гостиничного предприятия (на примере …)
15. Стратегия развития омниканальной системы продаж в гостинице
16. Построение эффективной системы управления продажами и доходностью гостиницы
17. Аналитические методы управления продажами в гостинице
18. Разработка ассортиментной политики гостиничного предприятия (на примере …)
19. Управление продуктовой политикой гостиницы (на примере …)
20. Продвижение гостиничных услуг в социальных сетях (на примере …)
21. Разработка стратегии позиционирования гостиничного предприятия на конкурентном рынке
22. Разработка программ лояльности на примере гостиничного предприятия
23. Управление потребительской лояльностью на предприятиях индустрии гостеприимства
24. Применение методики Карты пути клиента (Customer Journey Map) для мониторинга удовлетворённости и лояльности гостей (на примере …)
25. Влияние потребительского опыта гостя на лояльность к бренду (на примере …)
26. Формирование системы управления качеством обслуживания в несетевых гостиницах
27. Особенности системы управления качеством на предприятиях гостиничного бизнеса
28. Разработка и внедрение стандартов обслуживания на предприятии гостиничного бизнеса
29. Бенчмаркинг как инструмент управления конкурентоспособностью гостиничных услуг (на примере …)
30. Бенчмаркинг как эффективный метод повышения качества услуг гостиницы (на примере …)
31. Разработка модели управления жалобами гостей (на примере …)
32. Построение системы управления жалобами гостей в отеле и оценка её эффективности
33. Повышение качества предоставления гостиничных услуг иностранным гостям
34. Организация и проведение процедур сервисного аудита в гостинице
35. Оценка эффективности деятельности гостиничного предприятия (на примере …)
36. Методы оценки эффективности операционной деятельности гостиницы (на примере центра прибыли)
37. Бюджетирование на предприятиях гостиничного бизнеса
38. Финансовый анализ операционной деятельности гостиницы
39. Организация системы финансового контроля операционной деятельности гостиницы
40. Совершенствование системы управленческого учета в гостинице (на примере …)
41. Управление затратами гостиницы на основе управленческого учёта
42. Организация системы эффективного управления затратами гостиницы (на примере подразделения)
43. Инструменты оптимизации затрат операционной деятельности отелей
44. Формирование системы бизнес-процессов на примере центра прибыли (затрат) гостиницы
45. Динамическое ценообразование в гостиничном бизнесе

46. Экономический инструментарий прогнозирования спроса на гостиничные услуги
47. Организация и проведение процедур операционного аудита в гостинице
48. Операционный аудит как ключевой инструмент контроля операционной деятельности подразделений гостиницы
49. Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности гостиничных предприятий
50. Повышение конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства на основе франчайзингового управления
51. Франчайзинг как эффективная модель управления гостиницей
52. Проблемы и перспективы малого гостиничного бизнеса (на примере конкретного города или субъекта России)
53. Анализ состояния и тенденции развития рынка гостиничных услуг на региональном уровне (на примере …)
54. Методы и инструменты анализа рыночного спроса и предложения гостиничных услуг
55. Событийный потенциал региона как фактор развития гостиничного бизнеса
56. Управление факторами сезонности в гостиничном бизнесе (на примере …)
57. Разработка бизнес-плана по созданию ресторана в гостиничном предприятии
58. Разработка концепции отеля (городского, загородного, курортного, бизнес-отеля)
59. Организационный механизм управления гостиницей на стадии запуска
60. Проектирование новых услуг как фактор повышения привлекательности гостиничного предприятия (на примере …)
61. Разработка бизнес-плана хостела (на примере конкретного города)
62. Разработка концепции бутик-отеля в историческом центре города
63. ионные системы и технологии подбора персонала в сфере гостеприимства
64. Современные технологии подбора и адаптации персонала гостиничных предприятий
65. Особенности адаптации и мотивации персонала в гостиничном бизнесе
66. Формирование корпоративной культуры гостиничного предприятия (на примере …)
67. Разработка системы мотивации персонала службы приёма и размещения
68. Оценка влияния цифровых технологий на развитие гостиничного бизнеса
69. Внедрение цифровых систем для оптимизации бизнес-процессов гостиницы
70. Информационные системы и технологии как средство развития в гостиничном бизнесе (на примере …)
71. Внедрение систем автоматизации управления гостиницей (PMS) и оценка их эффективности
72. Применение технологий искусственного интеллекта в управлении гостиничным предприятием
73. Роль онлайн-агрегаторов (OTA) в системе дистрибуции гостиничных услуг
74. Управление онлайн-репутацией гостиничного предприятия
75. Предоставление дополнительных и сопутствующих услуг гостиничным предприятием (на примере …)
76. Обеспечение систем безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса
77. Организация SPA-услуг как фактор повышения доходности гостиничного предприятия

78. Развитие конференц-услуг в гостиничном предприятии (на примере …)
79. Организация анимационных услуг в курортном отеле
80. Стандартизация в процессе регламентирования деятельности гостиничного предприятия
81. Разработка операционных стандартов для службы housekeeping гостиницы
82. Внедрение системы менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001 в гостиничном предприятии
83. Особенности организации деятельности апарт-отелей
84. Развитие эко-отелей как направление устойчивого туризма
85. Организация деятельности глэмпинга как нового формата средств размещения
86. Особенности управления загородным гостиничным комплексом
87. Организация услуг гостеприимства для гостей с ограниченными возможностями здоровья
88. Развитие инклюзивного сервиса в гостиничном предприятии
89. Организация обслуживания бизнес-туристов в городском отеле
90. Особенности работы гостиниц в составе MICE-индустрии
91. Внедрение принципов устойчивого развития в деятельность гостиничного предприятия
92. Энергосбережение и ресурсоэффективность в гостиничном бизнесе
93. Экологическая сертификация гостиничных предприятий: проблемы и перспективы
94. Формирование «зелёного» имиджа гостиничного предприятия
95. Организация системы управления доходами в гостинице
96. Оптимизация загрузки номерного фонда с использованием методов управления доходами
97. Анализ эффективности каналов продаж гостиничного предприятия
98. Особенности управления гостиницей под международным брендом
99. Сравнительный анализ моделей управления сетевыми и независимыми гостиницами
100. Ребрендинг гостиничного предприятия: стратегия и реализация

Руководство и консультирование

Координацию и контроль подготовки ВКР осуществляет руководитель ВКР (далее - руководитель) являющийся, как правило, преподавателем кафедры УСТиГБ.

Сообщения руководителей о ходе подготовки ВКР заслушиваются на заседании кафедры с приглашением (в отдельных случаях) студентов, работы которых выполняются с нарушением графика или имеют существенные качественные недостатки.

Руководитель ВКР бакалавра, как правило, должен вести дисциплину профессионального цикла соответствующего профиля, иметь ученую степень и (или) ученое звание либо обладать практическим опытом работы по направлению темы ВКР.

Допускается привлечение к руководству ВКР на условиях совместительства профессоров и доцентов из других вузов, научных сотрудников, имеющих ученое звание и (или) ученую степень, а также высококвалифицированных специалистов из органов государственной власти, местного самоуправления предприятий и организаций, имеющих

высшее профессиональное образование, соответствующее направлению подготовки «Гостиничное дело» и стаж практической деятельности в указанных сферах не менее 5 лет.

Руководители ВКР определяются кафедрой УСТиГБ и назначаются приказом директора СЗИУ по представлению декана факультета.

В обязанности руководителя ВКР входит:

а) составление задания на ВКР (ВКРС) (примерная форма приведена в ***Приложении 1,2***);

б) определение индивидуального задания на выполнение ВКР (***Приложении №3***) и контроль за его выполнением;

в) рекомендации по подбору и использованию источников и литературы по теме ВКР;

г) оказание помощи в разработке структуры (плана) ВКР;

д) консультирование студента по вопросам выполнения ВКР согласно установленному на семестр графику консультаций;

е) анализ текста ВКР и рекомендации по его доработке (по отдельным главам, разделам, подразделам);

ж) оценка степени соответствия ВКР требованиям Положению «Об утверждении новой редакции государственной итоговой аттестации в Академии по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры», утвержденном приказом от 30 декабря 2025 года № 02-02957/001..

з) информирование о порядке и содержании процедуры защиты ВКР (в т. ч. предварительной), о требованиях к студенту;

и) информирование о порядке и содержании процедуры защиты ВКР (в т. ч. предварительной), о требованиях к студенту;

к) консультирование (оказание помощи) в подготовке выступления и подборе наглядных материалов к защите (в т. ч. предварительной);

л) содействие в подготовке ВКР на внутривузовский или иной конкурс студенческих работ (при необходимости);

м) составление письменного отзыва о ВКР (***Приложении № 5***), в котором отражается:

- актуальность ВКР;
- степень достижения целей ВКР;
- наличие в ВКР элементов научной (в основном применительно к магистерским диссертациям), методической и практической новизны;
- наличие и значимость практических предложений и рекомендаций, сформулированных в ВКР;
- правильность оформления ВКР, включая оценку структуры, стиля, языка изложения, а также использования табличных и графических средств представления информации, в соответствии с правилами, установленными ГОСТ.
- степень владения автором работы профессиональными знаниями, умениями и навыками;

недостатки ВКР.

- рекомендация ВКР к защите.

Допускается назначение двух руководителей ВКР, если тема ВКР имеет междисциплинарный характер. Каждому из руководителей учитывается доля объема учебной нагрузки, предусмотренного за руководство ВКР в зависимости от степени его участия.

Ответственность за руководство и организацию выполнения ВКР несет кафедра УСТиГБ и непосредственно руководитель ВКР.

Ответственность за все сведения, изложенные в ВКР, принятые решения и за правильность всех данных ответственность несет студент - автор ВКР.

С целью оказания выпускнику специализированных консультаций по отдельным аспектам выполняемого исследования наряду с руководителем может быть назначен консультант ВКР.

Консультант по подготовке ВКР (при необходимости) назначается из числа работников Академии или работников сторонних организаций, профессиональная деятельность и (или) научные интересы которых связаны с темой ВКР обучающегося. Решение о необходимости назначения консультанта принимает руководитель ВКР по согласованию с руководителем образовательной программы и (или) заведующим кафедрой (п. 3.22 Положения о порядке проведения ГИА).

4.3 Требования к объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы

Объем ВКР должен составлять, как правило, для ВКР бакалавра - 40-60 страниц (без приложений);

Структура ВКР зависит от вида ВКР и, как правило, содержит следующие обязательные элементы:

- титульный лист; (Приложение 6)
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- библиографический список;
- приложение(я) (при необходимости).

В структуре могут быть предусмотрены также теоретическая часть, расчетно-графическая часть и т. п.

Требования к основным элементам структуры ВКР:

Титульный лист является первой страницей ВКР и оформляется в соответствии с ***Приложением 6.***

В **содержании** перечисляют введение, заголовки глав (разделов) и подразделов основной части, заключение, библиографический список, каждое приложение с указанием номеров листов (страниц), на которых они начинаются.

Во **введении** указываются объект, предмет, цель и задачи ВКР, обосновывается ее актуальность, теоретическая и (или) практическая значимость, определяются методы исследования, дается краткий обзор информационной базы исследования.

Основная часть ВКР должна включать не менее двух глав (разделов) (но, как правило, не более четырех), она может быть представлена теоретическим и практическим разделами.

В основной части ВКР приводятся данные, отражающие сущность, методику и основные результаты исследования.

Содержательно главы (разделы), как правило, включают в себя:

анализ истории вопроса и его современного состояния, обзор литературы по исследуемой проблеме, представление различных точек зрения и обоснование позиций автора исследования, анализ и классификацию привлекаемого материала на базе избранной студентом методики исследования;

описание процесса теоретических и (или) экспериментальных исследований, методов исследований, методов расчета, обоснование необходимости проведения экспериментальных работ, принципов действия разработанных объектов, их характеристики;

обобщение и оценку результатов исследований, включающих оценку полноты решения поставленной задачи и предложения по дальнейшим направлениям работ, оценку достоверности полученных результатов и их сравнение с аналогичными результатами отечественных и зарубежных работ;

В конце каждой главы (раздела) подраздела следует обобщить материал в соответствии с целями и задачами, сформулировать выводы и достигнутые результаты.

В **заключении** указываются общие результаты ВКР, формулируются обобщенные выводы и предложения, возможные перспективы применения результатов на практике и дальнейшего исследования проблемы.

Библиографический список должен включать изученную и использованную в ВКР литературу. Он свидетельствует о степени изученности проблемы, наличии у студента навыков самостоятельной работы с информационной составляющей ВКР и должен оформляться в соответствии с требованиями ГОСТ (Пример оформления библиографического списка приведен по адресу: http://www.nwapa.spb.ru/index.php?page_id=8).

В **приложения** включаются связанные с выполненной ВКР материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть внесены в основную часть: справочные материалы, таблицы, схемы, нормативные документы, образцы документов, инструкции, методики (иные материалы), разработанные в процессе выполнения работы, иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

Оформление ВКР

ВКР оформляется на русском языке. Допускается параллельное оформление текста работы или ее части на иностранном языке (английском, немецком и французском и др.) в форме дополнительного приложения.

Работа оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере 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.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, определениях, применяя инструменты выделения и шрифты различных стилей.

Наименования всех структурных элементов ВКР (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится.

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.

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. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы основной части дипломной работы следует начинать с нового листа (страницы).

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.

Цитаты воспроизводятся в тексте ВКР с соблюдением всех правил цитирования (соразмерная кратность цитаты, точность цитирования). Цитированная информация заключаются в кавычки, и указывается номер страницы источника, из которого приводится цитата.

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 жирный).

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, например: «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 12 размера шрифта.

В ВКР используются только общепринятые сокращения и аббревиатуры. Если в работе принята особая система сокращений слов, наименований, то перечень принятых

сокращений должен быть приведен в структурном элементе «Обозначения и сокращения» после структурного элемента ВКР «Содержание».

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 студентом самостоятельно, исходя из содержания работы. Текст каждого приложения может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Текст ВКР должен быть переплетен (сброшюрован).

4.4.Рецензирование выпускной квалификационной работы (при наличии)

ВКР не подлежит обязательному рецензированию. Однако, с целью получения объективной оценки ВКР студента от специалистов, работающих по профилю данного направления подготовки или специальности в органах государственной власти и местного самоуправления, на предприятиях, в организациях, учреждениях различных организационно-правовых форм, в высших учебных заведениях и научных организациях студент может предоставить рецензию на свою ВКР на рассмотрение экзаменационной комиссии. Примерный шаблон для рецензии находится в Приложении 10.

Для проведения рецензирования ВКР направляется одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками Академии.

ВКР предоставляется официальному рецензенту не позднее, чем за 7 дней до защиты и возвращается на выпускающую кафедру вместе с официальной письменной рецензией не позднее, чем за 5 дней до защиты ВКР по расписанию. Кафедра УСТиГБ обеспечивает ознакомление обучающегося с рецензией не позднее, чем за 5 календарных дней до защиты ВКР.

Содержание рецензии должно удовлетворять требованиям, указанным в п. 4.1 настоящей Программы для отзыва руководителя.

Рецензия включает в себя:

- оценку актуальности темы исследования,
- оценку теоретической и практической значимости результатов исследования,
- указание на недостатки работы, при их наличии,
- выводы и рекомендации рецензента,
- общую оценку ВКР.

Кроме того, в официальной рецензии должна быть указана рекомендуемая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Рецензия оформляется на бланке организации и подписывается рецензентом с указанием его должности, места работы, ученой степени и (или) ученого звания (при наличии). При оформлении рецензии не на бланке организации, подпись должна быть заверена печатью организации. К внешней рецензии может быть приравнен отзыв организации, материалы которой были использованы при выполнении выпускной ВКР.

Если результаты ВКР принимаются к внедрению, то может быть представлена справка о внедрении (использовании) результатов исследования.

Кроме официальной рецензии на ВКР могут быть представлены и дополнительные неофициальные рецензии.

Рецензент (официальный и неофициальный) заверяет свою личную подпись на рецензии в установленном порядке.

4.5. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Предзащита ВКР

В соответствии с п. 9.14 Положения о порядке проведения ГИА с целью контроля подготовки обучающихся к защите ВКР проводится предварительная защита ВКР (предзащита) на заседании кафедры УСТиГБ, где обучающийся в присутствии руководителя ВКР представляет результаты работы. Сроки предзащиты устанавливаются кафедрой УСТиГБ. Прохождение предзащиты является обязательным условием допуска к защите ВКР; для ВКРС предварительное рассмотрение проводится в форме промежуточной экспертизы (п. 4.7).

К предварительной защите студент представляет задание на ВКР и полный непереплетенный (несброшюрованный) вариант ВКР.

В обязанности членов кафедры (экспертной комиссии факультета) входит:

- оценка степени готовности ВКР;
- рекомендации по устранению выявленных недостатков работы (при их наличии);
- рекомендация о допуске ВКР к официальной защите;
- рекомендация лучших ВКР на внутривузовский или иной конкурс студенческих работ и для участия в научных конференциях.

Участие в дискуссии по рассматриваемой ВКР могут принимать все желающие лица, присутствующие на заседании кафедры (экспертной комиссии факультета).

Результаты обсуждения ВКР: оценка степени готовности, рекомендации по устранению выявленных недостатков работы (при их наличии), рекомендация о допуске (не допуске) к официальной защите, а также рекомендация лучших ВКР на конкурсы фиксируются в протоколе заседания кафедры (экспертной комиссии факультета).

Порядок подготовки к защите ВКР

Защита ВКР проводится в соответствии с графиком итоговой государственной аттестации, утверждаемым Ученым советом вуза, и по расписанию, утверждаемому директором или заместителем директора СЗИУ.

Подготовленная и переплетенная ВКР представляется студентом на кафедру, как правило, не менее чем за две недели до дня ее защиты по расписанию. В случае, если ВКР не представлена студентом в установленный срок по уважительным причинам, декан факультета может в установленном порядке изменить дату защиты, направив соответствующее представление на имя директора филиала о переносе сроков защиты ВКР.

Передача экземпляра ВКР для составления официального отзыва и рецензии (при наличии) осуществляется кафедрой УСТиГБ.

ВКР вместе с результатами предварительной защиты, отзывом руководителя и официальными рецензиями должна быть сдана выпускающей кафедрой секретарю государственной экзаменационной комиссии не позднее чем за 2 календарных дня до защиты ВКР.

Отрицательный отзыв руководителя ВКР и (или) официального рецензента (при наличии), не влияет на допуск ВКР к защите. Оценку по результатам защиты ВКР выставляет государственная экзаменационная комиссия.

Автор ВКР имеет право ознакомиться с официальными рецензиями (при наличии) и отзывом руководителя о его работе не позднее, чем за 5 календарных дней до защиты.

Защита ВКР

К защите ВКР допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по направлению подготовки «Гостиничное дело» при наличии:

- сброшюрованной ВКР с правильно оформленным титульным листом (Приложение 6);
- заявления на выполнение ВКР (***Приложение 1,2***);
- индивидуальное задание на выполнение ВКР (***Приложение 3***);
- результатов успешно пройденной предварительной защиты ВКР;
- отзыва руководителя с рекомендацией к защите (***Приложение 5***);
- справки о проверки работы в системе «Антиплагиат» (порядок проверки и образец справки – в ***Приложении 8***);
- листа ознакомления с настоящей программой ГИА и с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования (Приложение 4);
- согласия на размещение ВКР в ЭИОС СЗИУ РАНХиГС (Приложение 9).

В дополнение к указанным выше документам обучающимися может быть предоставлена рецензия (рецензии) (при наличии), подписанная(ые) и заверенная(ые) рецензентом (Приложение 10);

Выпускник защищает ВКР в государственной экзаменационной комиссии по защите ВКР (далее - комиссия), входящей в состав государственной экзаменационной комиссии по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело».

Защита ВКР проводится на открытом заседании комиссии (за исключением защиты работ по закрытой тематике) с участием не менее двух третей ее состава.

Обязательные элементы процедуры защиты:

- выступление автора ВКР;
- вопросы членов ГЭК;
- оглашение отзыва руководителя.

Для сообщения по содержанию ВКР студенту отводится, как правило, не более 10 минут. При защите могут представляться дополнительные материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной работы (печатные статьи по теме, документы, указывающие на практическое применение результатов работы и т.п.), использоваться технические средства для презентации материалов ВКР.

После оглашения официальных отзывов и рецензий (при наличии) студенту должно быть предоставлено время для ответа на замечания, имеющиеся в отзыве и рецензии(ях) (если имеются).

Вопросы членов комиссии автору ВКР должны находиться в рамках ее темы и предмета исследования.

На открытой защите ВКР могут присутствовать все желающие, которые вправе задавать студенту вопросы по теме защищаемой работы.

Общая продолжительность защиты ВКР не должна превышать 0,5 часа.

Процедура оценивания результатов защиты

Комиссия выставляет оценку за защиту ВКР на закрытом заседании. При выставлении оценки комиссия руководствуется примерными критериями оценки ВКР. Эти же критерии должен учитывать официальный рецензент ВКР (если имеется) при определении рекомендуемой оценки. Критерии оценки ВКР доводятся до сведения выпускников
не позднее, чем за полгода до начала государственной аттестации.

Оценки по итогам защиты ВКР объявляется комиссией в день защиты после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

По результатам итоговой государственной аттестации выпускника комиссия принимает решение, которое оформляется протоколом, о присвоении ему (ей) квалификации по направлению подготовки (специальности) и о выдаче диплома о высшем образовании (в том числе диплома с отличием).

После защиты секретарь комиссии сдает ВКР вместе с официальными рецензиями (если имеются) и отзывом руководителя на кафедру УСТиГБ. Сроки и условия хранения ВКР определяются согласно номенклатуре дел кафедры.

4.6.Критерии оценивания

Показатели и критерии оценивания

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

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

Критериями оценки ВКР являются:

- уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования;
- значение сделанных выводов и предложений, их практическая направленность;
- использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики;
- стиль изложения;
- оформление выпускной квалификационной работы (ВКР);
- степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании выпускной квалификационной работы бакалавра, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов студента на вопросы, заданные ему в процессе защиты.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются по 4-х балльной системе, представленной в таблице 3.

Традиционная (четырехбалльная) система оценки	Содержание критерия оценивания

«Отлично»	Продвинутый уровень освоения компетенций. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач. Способен самостоятельно решать проблему / задачу на основе изученных методов, приемов и технологий. ВКР по содержанию соответствует основным требованиям, тема исследования раскрыта; доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускается погрешность в логике выведения одного из наиболее значимого вывода, но устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов; в заключительной части нечетко начертаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят расплывчатый характер, но при этом раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. Выводы в отзыве руководителя на выпускную квалификационную работу без замечаний или имеют незначительные замечания, которые не влияют на полное раскрытие темы. Заключительное слово краткое, но допускается расплывчатость сути. Несколько узкое применение и сдержанное использование новых информационных технологий как в самой работе, так и во время доклада.
«Хорошо»	Повышенный уровень освоения компетенций. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач в полном объеме. ВКР по содержанию соответствует основным требованиям, тема исследования раскрыта; доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускается погрешность в логике выведения одного из наиболее значимого вывода, но устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов; в заключительной части нечетко начертаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят расплывчатый характер, но при этом раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. Выводы в отзыве руководителя на выпускную квалификационную работу без замечаний или имеют незначительные замечания, которые не влияют на полное раскрытие темы.

	Заключительное слово краткое, но допускается расплывчатость сути. Несколько узкое применение и сдержанное использование новых информационных технологий как в самой работе, так и во время доклада.
«Удовлетворительно»	Базовый уровень освоения компетенций. Компетенции освоены. Обучающийся показывает общие знания, умения и навыки, имеет представление об их применении, но применяет их с ошибками. Оценка выставляется студенту, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, в целом соответствующей предъявляемым требованиям, если во время защиты студент: а) нечетко раскрыл актуальность темы исследования; не смог убедительно обосновать научную новизну своей работы; не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях - рекомендаций по совершенствованию деятельности исследуемого предмета исследования; б) не смог надлежащим образом ответить на вопросы научного руководителя, рецензента, членов экзаменационной комиссии.
«Неудовлетворительно»	Компетенции не освоены. Обучающийся не владеет необходимыми знаниями, умениями, навыками или частично показывает знания, умения и навыки. Оценка выставляется студенту, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, не соответствующей предъявляемым требованиям. Неудовлетворительная оценка выставляется также, если во время защиты студент: а) не раскрыл актуальность темы исследования или не обосновал научную новизну своей работы, не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях - рекомендаций по совершенствованию деятельности исследуемого предмета исследования; б) не смог ответить на вопросы научного руководителя, рецензента, членов экзаменационной комиссии. Оценка «неудовлетворительно» также выставляется, если во время защиты у членов экзаменационной комиссии возникли обоснованные сомнения в том, что студент является автором представленной к защите выпускной квалификационной работы (не ориентируется в тексте работы; не может дать ответы на уточняющие вопросы, касающиеся сформулированных

4.7 Научно-исследовательская работа и выпускная квалификационная работа в виде стартапа

В рамках данной программы ВКР предусматриваются следующие виды ВКР: научно-исследовательская работа и проектная работа в виде стартапа (ВКРС), а ВКР в формате научной статьи не предусмотрено.

Научно-исследовательская работа

Научно-исследовательская работа представляет собой вид ВКР, характеризующий исследовательскую деятельность, осуществляемую на основе теоретического анализа четко обозначенной проблемы, объекта и предмета исследования. Научно-исследовательская работа выполняется исключительно в индивидуальном порядке.
Отличительными признаками научно-исследовательской работы являются: наличие четко обозначенной проблемы, объекта, предмета, цели и задач исследования; использование теоретических методов исследования; выявление общих закономерностей, принципов, особенностей изучаемого явления путем обработки и интерпретации представленного материала.
Целью выполнения ВКР в виде научно-исследовательской работы может быть обнаружение и заполнение пробелов в существующих научных знаниях, нахождение ответов на поставленные исследовательские вопросы, а также формирование рекомендаций, применимых в профессиональной сфере гостиничного дела.
Требования к объему, структуре и оформлению научно-исследовательской работы, порядок ее рецензирования и защиты, а также критерии оценивания приведены в пп. 4.3–4.6 настоящей программы. Научно-исследовательская работа подлежит обязательной проверке на наличие неправомочных заимствований в системе «Антиплагиат» (Приложение 8).

Выпускная квалификационная работа в виде стартапа

ВКР в виде стартапа (ВКРС) представляет собой описание стартап-проекта – бизнес-проекта, направленного на создание нового продукта, технологии или услуги, обладающего рыночным потенциалом и перспективами коммерциализации и масштабирования. ВКРС дополнительно характеризуется наличием бизнес-модели и финансового плана. Особенности подготовки и защиты ВКРС установлены приложением № 24 к Положению о порядке проведения ГИА.
ВКРС может быть выполнена одним обучающимся или несколькими обучающимися совместно; при совместном выполнении обеспечивается возможность объективного оценивания уровня подготовленности каждого обучающегося. Тема ВКРС согласуется экспертной комиссией на основании презентации паспорта стартап-проекта (Приложение 2). Обязательным условием допуска к защите является промежуточная экспертиза ВКРС, которая осуществляется экспертной комиссией не позднее чем за 1 месяц до начала ГИА.
Минимальный рекомендуемый объем ВКРС (без учета приложений) – 30 страниц. Структура ВКРС: титульный лист (Приложение 6); содержание; обозначения и сокращения (при наличии); введение (резюме стартап-проекта); основная часть (методология разработки стартап-проекта, бизнес-модель и бизнес-план стартап-проекта); заключение; список использованных источников и литературы; приложения.
Для защиты ВКРС представляются: ВКРС; презентация стартап-проекта (10–15 слайдов); заявление обучающегося (обучающихся) о допуске к защите; отзыв руководителя о работе обучающегося (обучающихся) в период подготовки ВКРС. Критерии оценивания ВКРС соответствуют критериям оценивания ВКР (п. 4.6); при совместной защите оценивается каждый участник в соответствии с его ролью в проекте.

5. Государственный экзамен по направлению подготовки

Государственная итоговая аттестации по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена по направлению подготовки: 108 часов, 3 ЗЕТ.

5.1 Общая характеристика государственного экзамена по направлению подготовки

Государственный экзамен по направлению подготовки является обязательным для всех обучающихся и не может быть заменен оценкой, полученной по результатам промежуточных экзаменов в ходе освоения ОП.

Государственный экзамен по направлению подготовки проводится в устной форме. Экзамен предполагает ответы обучающегося на вопросы экзаменационного билета.

Время на подготовку обучающегося – 45 минут.

Для подготовки к ответу в аудиторию, где работает ГЭК, единовременно запускается не более 8 обучающихся.

Решение об оценке результатов государственного экзамена принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов экзаменационной комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии или замещающее его лицо обладает правом решающего голоса. Решение экзаменационной комиссии оформляется протоколом.

5.2 Список вопросов к государственному экзамену по направлению подготовки

1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Принципы менеджмента.
2. Планирование, организация и координация как функции менеджмента.
3. Мотивирование как управленческая функция. Современные теории мотивации. Персональная мотивация и мотивация команды.
4. Место контроля в общей концепции управленческой деятельности. Типы и объекты контроля.
5. Принятие решений как функция менеджера. Методы принятия управленческих решений.
6. Организация как объект управления. Взаимодействие организации с внешней средой.
7. Понятие «управленческая модель». Классификация бизнес-моделей в менеджменте.
8. Формулирование организационных целей. Декомпозиция целей: цели и подцели.
9. Процедура внутрифирменного планирования. Методы и принципы планирования.
10. Сущность, процесс и инструменты стратегического планирования.
11. Оперативное планирование: содержание, задачи, виды и методы.
12. Центры принятия решений и управленческие зоны. Принятие управленческих решений в условиях неопределённости и риска.
13. Информационное обеспечение менеджмента: назначение, функции, требования к управленческой информации.
14. Этапы развития управленческой мысли. Современные концепции менеджмента.
15. Коммуникации и управленческая деятельность. Типология коммуникаций. Структура коммуникативного процесса.
16. Модель антикризисного управления. Модель жизненного цикла организации Грейнера-Адизеса.
17. Организационная структура: потребность в её конкретной модели. Типы организационных структур.
18. Корпоративная культура как инструмент управления. Определение, элементы и типология корпоративных культур.
19. Понятие конфликта и их типология. Способы разрешения конфликтов.
20. Управление организационными изменениями. Преодоление сопротивления персонала изменениям. Реинжиниринг бизнес-процессов.

21. Стиль управления: общая характеристика, классификации. Типология стилей управления по И. Адизесу.
22. Операционный менеджмент: понятие, содержание, цели, задачи и функции.
23. Инструменты и приёмы операционного менеджмента в сфере предоставления услуг.
24. Сущность операционной стратегии и её взаимосвязь с корпоративной стратегией.
25. Процессный и функциональный подходы к управлению на предприятии.
26. Конкурентные стратегии М. Портера: лидерство по издержкам, дифференциация, фокусирование.
27. Разработка стратегии. Пирамида стратегий: корпоративная, деловая, функциональная, операционная.
28. Ориентация на потребителя как ключевой принцип менеджмента качества.
29. Управление качеством услуг. Услуга как объект управления. Современные концепции управления качеством.
30. Проектирование услуг и выбор процесса обслуживания.
31. Управление проектом: этапы, роли, ключевые показатели эффективности проекта.
32. Интернет вещей (IoT): основные принципы и примеры применения в гостиничном бизнесе.
33. Оценка персонала: методы и критерии. Эффект Даннинга-Крюгера в менеджменте.
34. Организация работы по адаптации вновь принятых работников.
35. Административная ответственность за нарушения трудового и налогового законодательства.
36. Текучесть кадров в гостиничном бизнесе и методы удержания персонала.
37. Классификация маркетинговых исследований. Этапы проведения маркетингового исследования.
38. Виды количественных и качественных маркетинговых исследований.
39. Функции, задачи и объекты операционного маркетинга. Особенности операционного маркетинга в сфере услуг.
40. Модель поведения покупателей и факторы, влияющие на покупательское поведение. Процесс принятия решения о покупке. Когнитивный диссонанс.
41. Дизайн-мышление: методы и инструменты для выявления потребностей и потребительской ценности (Customer Journey Map и др.).
42. Влияние цен на поведение потребителей. Цели и технология ценового позиционирования.
43. Маркетинг взаимоотношений. Понятие удовлетворённости и лояльности потребителей. Программы лояльности.
44. Сегментирование рынка: сущность, критерии сегментации, методы сегментирования.
45. Функции и виды каналов сбыта услуг в гостиничном бизнесе. Оценка эффективности каналов сбыта.
46. Специфика управления и функции департамента продаж и маркетинга гостиницы. SWOT-анализ.
47. Система налогообложения предприятий и организаций в РФ.
48. Бухгалтерская отчётность: состав и структура. Отчёт о прибылях и убытках. Отчёт о движении денежных средств.
49. Основные средства: состав, классификация, оценка, методы начисления амортизации.
50. Оборотные средства: состав и методика расчёта потребности в оборотных средствах.
51. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью.
52. Функциональное назначение и виды анализа управленческой отчётности. Классификация затрат в управленческом учёте.

53. Прибыль и рентабельность как показатели финансовых результатов. Модель формирования операционной прибыли.
54. Финансовое планирование и прогнозирование. Бюджетирование.
55. Понятие GROSS/NET классификации доходов и расходов. Примеры применения.
56. Финансовая отчётность как инструмент эффективного управления гостиницей.
57. Основы финансового анализа деятельности гостиницы. Цикл финансового управления.
58. Предмет, объект, цели и задачи управленческого учёта в гостинице.
59. Функциональное назначение единой системы счетов USALI. Принципы формирования и анализа отчётов.
60. Особенности внедрения системы USALI в операционную деятельность гостиницы.
61. Сводные операционные отчёты системы USALI для собственников и операторов: структура, определения, толкования.
62. Методика разработки детализированных операционных отчётов подразделений, формирующих операционный доход.
63. Методика разработки детализированных операционных отчётов подразделений категории «нераспределяемые расходы».
64. Классификация основных видов затрат гостиницы. Принципы и методы распределения затрат.
65. Виды, принципы расчёта распределяемых расходов гостиницы.
66. Операционные стандарты и процедуры как основа эффективного управления гостиничными подразделениями.
67. Взаимосвязь между бизнес-процессами и гостиничными стандартами. Разработка, внедрение и контроль операционных процедур.
68. Структура административно-управленческого аппарата гостиницы. Стратегические цели и тактические задачи менеджмента.
69. Классификация гостиничных предприятий в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 18.11.2022 № 1860.
70. Организационная структура гостиницы. Состав служб, их функции и принципы организации работы.
71. Понятие и специфика гостиничного продукта. Формирование продуктовой номенклатуры. Конкурентоспособность гостиничного продукта.
72. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ (Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 № 1853).
73. Квалификационные требования к работникам гостиничной сферы в соответствии с профессиональными стандартами.
74. Состав и принципы настройки гостиничных информационных систем. Основные и вспомогательные системы автоматизации.
75. Виды, назначение, состав информации и периодичность внутренних управленческих отчётов гостиницы.
76. Факторы, влияющие на формирование ценовой политики отеля. Динамическое ценообразование.
77. Концепция управления доходами (Revenue Management) в гостиничном бизнесе.
78. Теоретические аспекты ценообразования гостиничных услуг. Методы ценообразования номерного фонда.
79. Теоретические аспекты ценообразования ресторанных услуг. Методы ценообразования в ресторанном департаменте.
80. Методы экономического анализа продаж и инжиниринг меню ресторана/бара.
81. Подходы и методы прогнозирования экономических показателей гостиничного департамента.
82. Подходы и методы прогнозирования экономических показателей ресторанного департамента.

83. Принципы формирования, функции и структура департамента номерного фонда. Методика расчёта численности персонала.
84. Основные операционные стандарты и процедуры департамента номерного фонда.
85. Финансовые индикаторы и операционные метрики департамента номерного фонда: загрузка, RevPAR, ADR, коэффициент заселения.
86. Назначение и характеристики операционных метрик основных центров прибыли гостиницы.
87. Назначение и характеристики операционных метрик основных центров доходов гостиницы.
88. Принципы формирования, структура и функции подразделений департамента F&B. Расчёт численности персонала.
89. Основные операционные стандарты и процедуры подразделений департамента F&B.
90. Процедура операционного аудита деятельности подразделений департамента F&B.
91. Финансовые индикаторы и метрики ресторанного департамента: средний чек, себестоимость, оборачиваемость запасов, доход на место.
92. Понятие пищевой безопасности. Законодательная база в области пищевой безопасности в сфере HoReCa.
93. Организационная структура департамента управления персоналом гостиницы.
94. Основные направления деятельности HR-департамента: кадровая политика, кадровый резерв, отбор и найм персонала.
95. Система мотивации персонала гостиницы: материальная и нематериальная мотивация, грейдирование. Формирование корпоративной культуры.
96. Структура, состав услуг и функции прочих операционных департаментов гостиницы (SPA, фитнес, парковка). Методика расчёта персонала.
97. Ключевые этапы реализации гостиничных проектов: коммерческая концепция, подбор оператора, проектирование.
98. Специфика оперативного управления этапами реализации гостиничных проектов. Анализ экономической целесообразности.
99. Принципы и особенности организационно-функционального проектирования гостиничных объектов.
100. Принципы организации снабжения и управление закупками в гостиничном бизнесе. Организация цепочки поставок.

5.3 Перечень заданий комбинированного и закрытого типов для подготовки к государственному экзамену

№	Тип задания	Инструкция	Вопрос / Задание
1	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Какое из следующих утверждений наиболее точно отражает сущность менеджмента? A) Совокупность правовых норм, регулирующих деятельность организаций. B) Процесс планирования, организации, мотивирования и контроля для достижения целей организации. C) Исключительно функция высшего руководства, не касающаяся операционного уровня. D) Система бухгалтерского и финансового учёта организации.
2	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между функцией менеджмента и её ключевым содержанием. Список 1: А. Планирование Б. Организация В. Координация Г. Контроль Список 2: 1. Согласование действий подразделений для единства операционных процессов. 2. Определение целей, разработка стратегии и планов. 3. Сравнение фактических результатов с плановыми и корректирующие меры. 4. Распределение задач, полномочий и ресурсов.
3	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Охарактеризуйте мотивирование как функцию управления. Раскройте содержание не менее двух содержательных и не менее одной процессуальной теории мотивации, указав их практическое значение для управления персоналом в сфере гостеприимства.
4	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие утверждения о функции контроля в менеджменте верны? 1) Контроль — самостоятельная функция, завершающая управленческий цикл. 2) Предварительный контроль осуществляется до начала деятельности и проверяет готовность ресурсов. 3) Текущий контроль проводится исключительно по итогам отчётного года.

			4) Итоговый контроль позволяет накапливать данные для совершенствования плановых показателей. 5) Объектами контроля могут быть финансовые результаты, качество услуг, производительность труда.
5	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие методы относятся к коллективным методам принятия управленческих решений? 1) Метод мозгового штурма (brainstorming). 2) Метод Дельфи. 3) Метод дерева решений. 4) Номинальная групповая техника. 5) Метод линейного программирования.
6	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	Оцените утверждение: «Организация в условиях высокой неопределённости внешней среды должна стремиться к максимальной бюрократизации структуры для обеспечения стабильности». Выберите позицию и обоснуйте. A) Верно: бюрократизация всегда повышает устойчивость. B) Неверно: в условиях высокой неопределённости органические (адаптивные) структуры эффективнее механистических. C) Частично верно: только для производственных организаций. D) Выбор структуры не зависит от внешней среды.
7	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Что является определяющим признаком бизнес-модели организации? A) Юридическая форма собственности. B) Описание того, как организация создаёт, предоставляет и удерживает ценность для потребителя. C) Структура штатного расписания. D) Совокупность нормативно-правовых актов отрасли.
8	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность этапов декомпозиции целей по методологии дерева целей: А) Формулирование стратегической (корневой) цели организации. Б) Определение критериев достижимости и измеримости для каждой подцели. В) Разработка операционных задач и KPI для нижнего уровня исполнителей. Г) Декомпозиция стратегической цели на функциональные цели второго уровня. Д) Дальнейшее дробление функциональных целей на подцели третьего уровня.
9	**Тип 4**	Прочита	Установите последовательность этапов процедуры

	Установление последовательности	йте текст и установите последовательность.	внутрифирменного планирования: А) Анализ внешней и внутренней среды (SWOT, PEST и др.). Б) Мониторинг и контроль выполнения плана, корректировка при отклонениях. В) Разработка альтернативных вариантов стратегии и выбор оптимального. Г) Трансляция стратегического плана в оперативные планы подразделений. Д) Формулирование миссии и стратегических целей.
10	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Проанализируйте сущность стратегического планирования как управленческого процесса. Опишите основные этапы и ключевые аналитические инструменты стратегического планирования, применимые в гостиничном предприятии.
11	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между видом оперативного планирования и его характеристикой. Список 1: А. Сменно-суточное Б. Декадное В. Месячное Г. Квартальное Список 2: 1. Увязка плановых показателей с ресурсами в рамках бюджетного периода. 2. Детализированное задание на каждую смену с учётом текущей загрузки. 3. Промежуточная корректировка с учётом факторов первых дней месяца. 4. Объёмный план с дифференциацией по неделям.
12	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обоснов	Менеджер принимает решение об инвестировании в гостиничный объект в регионе с нестабильной конъюнктурой; вероятности сценариев неизвестны. Какой критерий является наиболее консервативным? А) Критерий максимального ожидаемого значения (EMV). В) Критерий Гурвица (взвешенного оптимизма-пессимизма). С) Критерий Вальда (максимин) — наилучший из наихудших исходов. D) Критерий Сэвиджа (минимакс сожаления).

		ывающие ваш выбор.	
13	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие требования предъявляются к управленческой информации для обеспечения её качества? 1) Достоверность и точность данных. 2) Своевременность (актуальность на момент принятия решения). 3) Максимальный объём — чем больше данных, тем лучше. 4) Релевантность (соответствие потребностям конкретного управленческого уровня). 5) Сопоставимость данных за разные периоды.
14	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Расположите школы менеджмента в хронологическом порядке возникновения: А) Процессный подход (А. Файоль). Б) Школа научного управления (Ф. Тейлор). В) Концепция TQM и ISO 9000. Г) Поведенческая школа (Маслоу, МакГрегор, Герцберг). Д) Школа системного и ситуационного подходов.
15	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между типом управленческой коммуникации и его характеристикой. Список 1: А. Вертикальная нисходящая Б. Вертикальная восходящая В. Горизонтальная Г. Диагональная Список 2: 1. Обмен между подразделениями одного уровня для координации деятельности. 2. Передача директив и стандартов от руководства к исполнителям. 3. Обмен между сотрудниками разных уровней и ветвей иерархии. 4. Передача отчётов и обратной связи от нижних уровней к высшим.
16	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	В модели жизненного цикла по Адизесу кризис стадии «Давай-давай» (Go-Go) обусловлен: А) Жёсткой бюрократизацией и утратой гибкости. В) Хаотичным ростом и отсутствием систематизированных управленческих процессов. С) Снижением рыночной доли вследствие устаревания продуктовой линейки. D) Конфликтом акционеров из-за дивидендной политики.

17	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между типом организационной структуры и её характеристикой. Список 1: А. Линейная Б. Функциональная В. Матричная Г. Дивизиональная Список 2: 1. Построена вокруг продуктов/регионов/сегментов с автономией дивизионов. 2. Единоначалие и прямая вертикаль без специализированных отделов. 3. Сотрудник подчиняется и функциональному руководителю, и менеджеру проекта. 4. Специализированные отделы отдают указания исполнителям.
18	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Охарактеризуйте корпоративную культуру как инструмент управления. Раскройте структуру (модель Шейна), типологии и механизмы формирования в гостиничном предприятии.
19	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие стратегии относятся к конструктивным способам разрешения конфликтов? 1) Принуждение (навязывание позиции силой авторитета). 2) Компромисс (взаимные уступки обеих сторон). 3) Сотрудничество (совместный поиск взаимовыгодного решения). 4) Уклонение (игнорирование конфликта без разрешения). 5) Медиация с участием нейтральной третьей стороны.
20	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность этапов реинжиниринга бизнес-процессов (М. Хаммер, Дж. Чампи): А) Разработка и проектирование принципиально новых бизнес-процессов. Б) Идентификация и отбор процессов, подлежащих реинжинирингу. В) Анализ существующих (as-is) процессов и выявление неэффективностей. Г) Внедрение новых процессов и управление переходным периодом. Д) Обоснование необходимости реинжиниринга, формирование проектной команды.

21	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между ролью по типологии Адизеса (PAEI) и её вкладом. Список 1: A. Producer (P) Б. Administrator (A) B. Entrepreneur (E) Г. Integrator (I) Список 2: 1. Обеспечивает сплочённость команды, создаёт общие ценности. 2. Генерирует стратегические идеи и инновации. 3. Поддерживает порядок, систематизирует процессы, контролирует правила. 4. Достигает краткосрочных результатов, удовлетворяет запросы клиентов.
22	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Какова главная цель операционного менеджмента в сервисной организации? A) Максимизация числа клиентов вне зависимости от качества. B) Эффективное преобразование ресурсов в услуги при соблюдении стандартов качества и контроле затрат. C) Минимизация численности персонала до технически возможного предела. D) Формирование маркетинговой стратегии на новых рынках.
23	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие инструменты операционного менеджмента применяются в сфере гостиничных и ресторанных услуг? 1) Управление очередями (queuing management). 2) Управление мощностями (capacity management) и управление спросом. 3) Производственные конвейерные линии для стандартизации физических товаров. 4) Картирование сервисных процессов (service blueprinting). 5) Стандарты обслуживания и чек-листы операционного контроля.
24	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы,	Гостиничная компания выбрала стратегию дифференциации, позиционируясь как премиальный бренд. Какое операционное решение наиболее последовательно поддерживает эту стратегию? A) Сокращение расходов на обучение персонала. B) Инвестиции в персонализированный сервис, высокие стандарты и передовые технологии. C) Стандартизация всех услуг до минимального приемлемого уровня. D) Сокращение ассортимента до наиболее рентабельных продуктов.

		обосновывающие ваш выбор.	
25	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между подходом к управлению и его ключевым принципом. Список 1: А. Функциональный подход Б. Процессный подход В. Системный подход Г. Ситуационный подход Список 2: 1. Организация — совокупность взаимосвязанных элементов, взаимодействующих с внешней средой. 2. Управление через специализированные отделы по закреплённому виду деятельности. 3. Наиболее эффективный метод определяется конкретной ситуацией. 4. Деятельность — сеть бизнес-процессов, ориентированных на ценность для потребителя.
26	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между конкурентной стратегией по Портеру и её сущностью. Список 1: А. Лидерство по издержкам Б. Дифференциация В. Фокусирование на издержках Г. Фокусирование на дифференциации Список 2: 1. Уникальное предложение в узком сегменте, воспринимаемое как превосходящее конкурентов. 2. Минимальные затраты в отрасли для ценового преимущества на широком рынке. 3. Минимизация издержек в специфическом узком сегменте. 4. Уникальное предложение для широкой аудитории на основе качества или технологий.
27	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите иерархическую последовательность уровней стратегического управления (от высшего к низшему): А) Операционная стратегия (рабочих групп и операционных единиц). Б) Корпоративная стратегия (портфельная, для диверсифицированной компании). В) Деловая стратегия (конкурентная стратегия для СБЕ). Г) Функциональная стратегия (маркетинговая, финансовая, HR).

28	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	Руководство гостиницы рассматривает два подхода к работе с жалобами: А) реактивный; Б) проактивный. Какой соответствует принципу ориентации на потребителя (ISO 9001)? A) Реактивный: экономит ресурсы и не нарушает комфорт гостя. B) Проактивный: устраняет проблему до оформления жалобы, создаёт возможность сервисного восстановления. C) Оба подхода одинаково соответствуют ISO 9001. D) Ни один не соответствует принципам ISO 9001.
29	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Проанализируйте управление качеством услуг в гостинице. Охарактеризуйте концепцию TQM и модель разрывов качества (Gap Model) Парасурамана, Зайтамла и Берри. Предложите меры по устранению разрывов.
30	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность этапов разработки новой услуги в гостиничном предприятии: А) Разработка сервисного концепта (ценностное предложение, целевой сегмент). Б) Пилотное тестирование услуги и сбор обратной связи. В) Анализ потребностей целевого рынка и конкурентного окружения. Г) Разработка детального service blueprint. Д) Полноценный запуск, мониторинг KPI и непрерывное совершенствование.
31	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность фаз жизненного цикла проекта (PMBoK): А) Исполнение (реализация работ). Б) Инициация (обоснование проекта, назначение менеджера). В) Закрытие (передача результатов, архивирование). Г) Планирование (ИСР, расписание, бюджет). Д) Мониторинг и контроль (сквозная фаза).
32	**Тип 3 Выбор нескольких правильных**	Прочитайте текст, выберите правиль	Какие решения являются примерами применения IoT в гостиничном бизнесе? 1) Системы умного управления климатом и освещением на основе датчиков присутствия. 2) Мобильные ключи для доступа в номер через смартфон.

	ответов	ные ответы.	3) Традиционная PMS на локальных серверах без подключения к интернету. 4) Системы предиктивного техобслуживания на основе сенсорных данных. 5) Умные минибары с автоматическим мониторингом и пополнением.
33	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Что характеризует эффект Даннинга-Крюгера применительно к оценке персонала? A) Склонность высококвалифицированных сотрудников переоценивать свои компетенции. B) Тенденцию сотрудников с низкой компетентностью систематически завышать самооценку своих способностей. C) Закономерность снижения производительности при длительной работе в одной должности. D) Устойчивую корреляцию между уровнем образования и лояльностью к работодателю.
34	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность этапов адаптации нового сотрудника в гостинице: А) Оценка результатов адаптации и решение об окончании испытательного срока. Б) Подготовка рабочего места, доступов и адаптационных материалов до выхода сотрудника. В) Вводный инструктаж, ознакомление с политиками и корпоративной культурой. Г) Прикрепление наставника и сопровождение при выполнении задач. Д) Промежуточная обратная связь (30/60/90 дней) и корректировка плана.
35	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Какое административное взыскание типично за первичное нарушение норм трудового законодательства (КоАП РФ)? A) Уголовное преследование и лишение свободы до 2 лет. B) Предупреждение или административный штраф, дифференцированный для должностных лиц, ИП и юрлиц. C) Автоматическая приостановка деятельности на 90 суток. D) Конфискация имущества в доход государства.
36	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы,	Гостиница с текучестью 80% рассматривает меры удержания персонала. Какой фактор по двухфакторной теории Герцберга является наиболее действенным для долгосрочного удержания? A) Повышение базовых окладов (гигиенический фактор). B) Развитие карьерных маршрутов и программы роста (мотивационные факторы). C) Оба фактора одинаково влияют на удержание. D) Ни один из инструментов не влияет на текучесть в сервисной отрасли.

		обосновывающие ваш выбор.	
37	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность этапов маркетингового исследования: А) Сбор данных в соответствии с выбранной методологией. Б) Определение проблемы и постановка целей исследования. В) Подготовка отчёта и представление рекомендаций заказчику. Г) Разработка дизайна исследования и выбор методов сбора данных. Д) Обработка, анализ и интерпретация полученных данных.
38	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между методом маркетингового исследования и его характеристикой. Список 1: А. Фокус-группа Б. Анкетный опрос (survey) В. Наблюдение Г. Эксперимент Список 2: 1. Измерение эффекта изменения переменной на поведение потребителей в контролируемых условиях. 2. Структурированный сбор данных от большой выборки для количественного описания рынка. 3. Регистрация поведения потребителей без непосредственного взаимодействия. 4. Управляемая групповая дискуссия для изучения восприятий и мотивов потребителей.
39	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие характеристики отличают операционный маркетинг услуг от маркетинга материальных товаров? 1) Неотделимость производства и потребления услуги. 2) Неосязаемость услуги, затрудняющая предварительную оценку потребителем. 3) Возможность создания складских запасов услуги для балансировки спроса. 4) Непостоянство качества, обусловленное человеческим фактором. 5) Ключевая роль персонала первой линии как элемента маркетингового комплекса.
40	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрну	Проанализируйте процесс принятия решения о покупке гостиничной услуги и факторы, влияющие на поведение потребителей. Раскройте понятие когнитивного диссонанса и его значение для маркетинговой деятельности гостиницы.

		тый обоснованный ответ.	
41	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Охарактеризуйте методологию дизайн-мышления как подход к инновациям в сервисном бизнесе. Раскройте метод Customer Journey Map и его применение для совершенствования гостиничного продукта.
42	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	Гостиница снизила тариф на 20% в low season, однако загрузка выросла незначительно, а выручка сократилась. Какое явление наиболее вероятно объясняет этот результат? A) Высокая ценовая эластичность спроса. B) Низкая ценовая эластичность: снижение цены не стимулирует спрос, но снижает доходность. C) Эффект Веблена: снижение цены отпугивает целевую аудиторию. D) Конкурентная реакция: конкуренты полностью компенсировали снижение.
43	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие элементы входят в структуру программы лояльности гостиничного предприятия? 1) Начисление и обмен баллов за пребывание и дополнительные услуги. 2) Дифференциация статусных уровней с соответствующими привилегиями. 3) Единая фиксированная цена для всех участников программы. 4) Персонализированные предложения на основе истории пребываний. 5) Партнёрские бонусы при использовании авиакомпаний, аренды авто и иных партнёров.
44	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие критерии используются при сегментировании рынка потребителей гостиничных услуг? 1) Цель поездки (деловая, туристическая, событийная). 2) Демографические характеристики (возраст, доход, семейное положение). 3) Предпочтения в отношении цвета интерьера номера. 4) Географический признак (регион проживания, страна происхождения).

			5) Поведенческий признак (частота пребываний, лояльность к бренду, средний чек).
45	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между каналом сбыта гостиничных услуг и его характеристикой. Список 1: А. OTA (Online Travel Agency) Б. GDS (Global Distribution System) В. Прямой канал (сайт отеля) Г. TMC (Travel Management Company) Список 2: 1. Корпоративный посредник, организующий деловые поездки и управляющий командировочными расходами. 2. Глобальная система резервирования для агентств и корпоративных клиентов. 3. Интернет-платформа для бронирования широкой аудиторией, взимающая комиссию. 4. Собственный канал гостиницы с максимальной маржинальностью бронирований.
46	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Охарактеризуйте структуру и функции департамента продаж и маркетинга гостиницы. Разработайте SWOT-анализ применительно к деятельности данного подразделения в городской бизнес-гостинице категории 4 звезды.
47	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Какой специальный налоговый режим предназначен для субъектов МСБ в РФ? A) ОСНО (общая система налогообложения). B) УСН (упрощённая система налогообложения). C) НДС. D) НДПИ.
48	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между формой отчётности и её содержанием. Список 1: А. Бухгалтерский баланс Б. Отчёт о финансовых результатах В. Отчёт о движении ДС Г. Отчёт об изменениях капитала Список 2: 1. Поступления и выплаты ДС в разрезе операционной, инвестиционной и финансовой деятельности.

			2. Причины и суммы изменений уставного, добавочного, резервного капитала и нераспределённой прибыли. 3. Активы, обязательства и капитал на определённую дату. 4. Доходы, расходы, валовая и чистая прибыль за отчётный период.
49	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие методы начисления амортизации применяются в российском учёте (ФСБУ 6/2020)? 1) Линейный метод. 2) Метод уменьшаемого остатка. 3) Метод суммы чисел лет срока полезного использования. 4) Производственный метод (пропорционально объёму). 5) Метод LIFO.
50	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Какой метод расчёта потребности в оборотных средствах основан на среднедневном расходе и норме запаса в днях? A) Метод прямого счёта (нормирование). B) Аналитический метод. C) Коэффициентный метод. D) Метод экспертных оценок.
51	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	Какой инструмент наиболее эффективен для ускорения оборачиваемости дебиторской задолженности при работе с корпоративными клиентами гостиницы? A) Увеличение сроков отсрочки платежа. B) Скидки за досрочную оплату (early payment discount) в сочетании с чёткими кредитными лимитами. C) Отказ от безналичных расчётов в пользу предоплаты для всех клиентов. D) Передача всей дебиторской задолженности коллекторскому агентству.
52	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между видом затрат в управленческом учёте и его характеристикой. Список 1: А. Переменные затраты Б. Постоянные затраты В. Прямые затраты Г. Косвенные затраты Список 2: 1. Не могут быть прямо отнесены на объект учёта; распределяются по базам. 2. Изменяются пропорционально объёму производства или

			услуг. 3. Не зависят от объёма деятельности краткосрочно (аренда, амортизация, оклады АУП). 4. Непосредственно связаны с конкретным продуктом и относятся на него напрямую.
53	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Как рассчитывается операционная прибыль (EBIT)? A) Выручка минус себестоимость проданных товаров (COGS). B) Выручка минус все операционные расходы до вычета процентов и налогов. C) Чистая прибыль плюс налог и амортизация. D) Валовая прибыль плюс процентные доходы.
54	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность этапов бюджетного процесса в гостиничном предприятии: А) Формирование операционных бюджетов подразделений. Б) Консолидация бюджетов подразделений в сводный бюджет гостиницы. В) Анализ план-факт отклонений и корректировка прогноза (rolling forecast). Г) Утверждение бюджета руководством и/или собственником. Д) Сбор данных прошлых периодов, прогноз рынка, постановка целевых показателей.
55	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Показатель GOP (Gross Operating Profit) в гостиничном учёте определяется как: A) Выручка от продажи номеров до вычета расходов. B) Доход от всех операционных подразделений за вычетом нераспределяемых операционных расходов. C) Чистая прибыль после уплаты всех налогов. D) Разница между валовой выручкой и расходами на F&B.
56	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	Собственник хочет оценить, насколько эффективно управляющая компания использует активы гостиницы. Какой показатель наиболее точен для этой задачи? A) Валовая операционная прибыль (GOP) в абсолютном выражении. B) Рентабельность активов (ROA = Чистая прибыль / Совокупные активы). C) Коэффициент текущей ликвидности. D) Объём выручки в абсолютном выражении.
57	**Тип 6 Развёрнутый**	Прочитайте текст и	Охарактеризуйте основные методы и показатели финансового анализа гостиничного предприятия. Опишите цикл финансового управления и роль финансовой отчётности в принятии

	ответ	запишите развёрнутый обоснованный ответ.	управленческих решений.
58	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Чем управленческий учёт принципиально отличается от финансового? A) Управленческий учёт обязателен по ФЗ «О бухгалтерском учёте», финансовый — нет. B) Управленческий ориентирован на внутренних пользователей и поддержку решений; финансовый — на внешних и соответствие стандартам. C) Управленческий ведётся только в натуральных показателях. D) Управленческий охватывает только доходы, игнорируя расходы.
59	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Охарактеризуйте функциональное назначение системы USALI. Раскройте принципы формирования отчётности и объясните, как USALI обеспечивает сопоставимость финансовых результатов между гостиницами.
60	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	При внедрении USALI в российской гостинице возник вопрос: в какую статью отнести расходы на корпоративный IT-сервис (централизованная поддержка PMS)? A) Property Operations & Maintenance (POM). B) Information & Telecommunications Systems (ITS) — отдельная статья нераспределяемых расходов. C) Rooms — напрямую на департамент номерного фонда. D) Administrative & General (A&G).
61	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между показателем USALI и его определением. Список 1: A. TRevPAR Б. GOP B. NOI

			Г. EBITDA Список 2: 1. Операционная прибыль до вычета процентов, налогов, амортизации и списаний. 2. Совокупный доход на доступный номер из всех операционных источников. 3. Чистый операционный доход — до обслуживания долга и налогов. 4. Валовая операционная прибыль за вычетом нераспределяемых операционных расходов.
62	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Разработайте структуру детализированного операционного отчёта (Rooms Department Income Statement) для департамента номерного фонда в системе USALI. Объясните методику формирования каждого раздела и укажите ключевые KPI для анализа.
63	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Разработайте структуру детализированного операционного отчёта для одного из центров нераспределяемых расходов гостиницы (на выбор: A&G, Sales & Marketing или POM) в системе USALI. Объясните методику формирования каждого раздела, укажите ключевые статьи и KPI.
64	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие статьи относятся к нераспределяемым операционным расходам гостиницы в системе USALI? 1) Расходы на оплату труда персонала ресторана. 2) Расходы на коммунальные ресурсы (Utilities). 3) Расходы на рекламу и маркетинг (Sales & Marketing). 4) Себестоимость продуктов питания в ресторане (Cost of Food). 5) Административные и общехозяйственные расходы (A&G).
65	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Какой принцип лежит в основе распределения нераспределяемых операционных расходов (UOE) между подразделениями в USALI? A) Пропорционально численности работников каждого подразделения. B) Выбранная гостиницей база распределения (выручка, площадь, транзакции), закреплённая в учётной политике. C) Равными долями между всеми центрами дохода. D) Только на основании прямых фактических затрат без распределения.

66	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Охарактеризуйте систему операционных стандартов и процедур (SOP) как основу управления качеством в гостиничных подразделениях. Опишите методологию разработки, структуру типового SOP и систему контроля его соблюдения.
67	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность этапов разработки и внедрения операционного стандарта (SOP): А) Обучение персонала новому стандарту и проверка понимания. Б) Описание текущего процесса и выявление несоответствий желаемому результату. В) Аудит соблюдения стандарта и корректирующие действия. Г) Разработка проекта стандарта, согласование с руководителями. Д) Официальное утверждение, публикация и ввод стандарта в действие.
68	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между уровнем управления гостиницей и типичными должностями. Список 1: А. Высший уровень Б. Средний уровень В. Оперативный уровень Г. Уровень линейного персонала Список 2: 1. Портье, официанты, горничные, консьержи. 2. Front Office Manager, F&B Manager, Housekeeping Manager. 3. Генеральный директор, управляющий, члены совета директоров. 4. Финансовый директор, HR-директор, коммерческий директор.
69	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Согласно законодательству, обязательная классификация гостиниц предполагает присвоение категории: А) По усмотрению регионального органа без федерального стандарта. В) От «без звёзд» до «пять звёзд» аккредитованными организациями по установленным требованиям. С) Только при наличии не менее 50 номеров и ресторана полного цикла. D) По рейтингам международных платформ бронирования.
70	**Тип 2 Установ**	Прочитайте	Установите соответствие между службой гостиницы и её основной функцией.

	ление соответствия	текст и установите соответствие.	Список 1: А. Служба приёма и размещения Б. Служба housekeeping В. Служба безопасности Г. Инженерно-техническая служба Список 2: 1. Техническое обслуживание инженерных систем, оборудования, мебели. 2. Уборка и поддержание чистоты в номерном фонде и общественных зонах. 3. Обеспечение безопасности гостей, персонала и имущества. 4. Управление циклом пребывания гостя: бронирование, заезд/выезд, расчёты.
71	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Охарактеризуйте понятие гостиничного продукта, его компонентный состав и специфику. Проанализируйте факторы конкурентоспособности гостиничного продукта и предложите модель её оценки для управленческих целей.
72	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие положения закреплены в Правилах предоставления гостиничных услуг? 1) Исполнитель обязан предоставить потребителю достоверную информацию об услугах. 2) Гостиница вправе устанавливать расчётный час, отличный от 12:00, по своему усмотрению. 3) Стоимость временного хранения багажа не может взиматься ни при каких условиях. 4) Потребитель вправе отказаться от договора при оплате фактически понесённых расходов исполнителя. 5) Исполнитель несёт ответственность за сохранность имущества потребителя.
73	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Профессиональный стандарт в сфере гостиничного бизнеса определяет прежде всего: A) Размер заработной платы в зависимости от стажа. B) Трудовые функции, знания, умения и уровень квалификации, необходимые для профессиональной деятельности. C) Форму трудового договора и порядок его расторжения. D) Перечень дисциплинарных взысканий в отрасли.
74	**Тип 3 Выбор несколь**	Прочитайте текст, выберит	Какие системы относятся к основным информационным системам автоматизации гостиницы?

	ких правильных ответов	е правильные ответы.	1) PMS (Property Management System). 2) POS (Point of Sale) для F&B и прочих точек продаж. 3) ERP-система для производственного планирования промышленного предприятия. 4) CRS (Central Reservation System). 5) RMS (Revenue Management System).
75	**Тип 2 Установление соответствия**	Прочитайте текст и установите соответствие.	Установите соответствие между видом управленческого отчёта и его назначением. Список 1: A. Daily Flash Report Б. Monthly P&L Statement B. Pickup Report Г. Pace Report Список 2: 1. Сравнивает текущие подтверждённые бронирования с аналогичным периодом прошлого года. 2. Детализированный финансовый отчёт о доходах и расходах подразделений за месяц (USALI). 3. Суточный оперативный отчёт: загрузка, ADR, RevPAR, выручка. 4. Отчёт о новых бронированиях за период с детализацией по датам заезда и сегментам.
76	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	Гостиница рассматривает возможность повышения тарифов на +150% к базовой цене во время мегасобытия. Какой аргумент наиболее весом ПРОТИВ агрессивного ценового скачка? A) Динамическое ценообразование запрещено российским законодательством в период публичных мероприятий. B) Краткосрочное максимальное изъятие ценности может нанести долгосрочный ущерб репутации и лояльности клиентов. C) Повышение тарифов всегда снижает загрузку ниже точки безубыточности. D) Конкуренты никогда не повышают тарифы во время событий.
77	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Охарактеризуйте концепцию Revenue Management применительно к гостиничному бизнесу. Раскройте ключевые условия и инструменты RM, объясните взаимосвязь между сегментацией, ценообразованием и управлением доступностью номерного фонда.

78	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Метод «1/1000 от стоимости строительства» (Hubbart Formula) предполагает: A) Тариф = 1/1000 от суммарных операционных расходов. B) Расчёт минимально необходимого среднего тарифа на основе инвестиций, доходности и прогнозной загрузки. C) Тариф = среднерыночный тариф конкурентов / 1000. D) Округление тарифа до кратного 1000 рублей.
79	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Охарактеризуйте теоретические основы ценообразования ресторанных услуг. Раскройте основные методы ценообразования в ресторанном подразделении гостиницы, сравните их преимущества и ограничения.
80	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	По методу Касавана-Смита позиция меню попала в категорию «Puzzle» (высокая рентабельность, низкая популярность). Какова наиболее обоснованная управленческая стратегия? A) Немедленно исключить позицию как убыточную. B) Активно продвигать через обучение персонала продажам, визуальное выделение в меню и спецпредложения. C) Снизить цену для повышения популярности. D) Оставить без изменений: позиция и так приносит высокую маржу.
81	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность этапов подготовки прогноза загрузки и выручки номерного фонда: А) Применение методов прогнозирования для получения базового прогноза. Б) Корректировка с учётом текущего pickup и внешних факторов. В) Сбор исторических данных о загрузке, ADR и выручке по сегментам. Г) Анализ конкурентного окружения и рыночных индикаторов (STR, pipeline). Д) Финализация прогноза и передача в бюджетный и операционный процессы.
82	**Тип 2 Установление соответ**	Прочитайте текст и установ	Установите соответствие между методом прогнозирования в ресторанном бизнесе и его характеристикой. Список 1:

	ствия	ите соответствие.	А. Скользящее среднее Б. Регрессионный анализ В. Метод экспертных оценок Г. Индексный метод Список 2: 1. Зависимость выручки от факторных переменных (загрузка, сезонность, мероприятия). 2. Сглаживание колебаний путём усреднения значений за предшествующие периоды. 3. Корректировка базового значения с применением коэффициентов сезонности. 4. Прогноз на основе профессионального суждения менеджеров и аналитиков.
83	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность расчёта нормативной численности персонала housekeeping: А) Расчёт суммарного нормативного времени на уборку всего номерного фонда в сутки. Б) Определение нормативов времени на уборку номера (по типам: выездной, проживающий, вечерняя подготовка). В) Расчёт численности горничных с учётом длительности смены и прогнозной загрузки. Г) Добавление персонала общественных зон, супервайзеров, штатное расписание. Д) Корректировка на коэффициенты замещения (отпуска, больничные, выходные).
84	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие стандарты и процедуры относятся к операционной деятельности департамента номерного фонда? 1) Стандарт уборки номера (Room Cleaning SOP) с нормативами времени. 2) Стандарт приёма и размещения гостя (check-in/check-out procedure). 3) Стандарт приготовления фирменных блюд кухни ресторана. 4) Процедура обработки запросов гостя и передачи информации между сменами (handover). 5) Стандарт управления объектами Lost & Found.
85	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Показатель RevPAR рассчитывается как: А) Суммарная выручка, делённая на число проданных номеров. В) ADR × Occupancy Rate, или суммарная выручка / число доступных номеров. С) Операционная прибыль номерного фонда / суммарный номерной фонд. D) Разность между ADR гостиницы и средним ADR конкурентного сета.
86	**Тип 5 Выбор**	Прочитайте	Гостиница получила: Rooms Departmental Profit 72%, F&B Departmental Profit 28%. Какой вывод методологически

	ответа + обоснование	текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	корректен? A) F&B убыточен и подлежит немедленному закрытию. B) Различие в рентабельности подразделений нормально для отрасли и не требует автоматической реакции. C) Описанная разница обусловлена объективно разной структурой затрат; управленческое решение требует анализа динамики и отраслевых бенчмарков, а не абсолютных значений. D) Необходимо перевести весь персонал F&B в Rooms.
87	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие показатели используются для оценки эффективности центров дохода гостиницы? 1) ADR (Average Daily Rate). 2) RevPAR (Revenue per Available Room). 3) Коэффициент текучести кадров в HR-подразделении. 4) TRevPAR (Total Revenue per Available Room). 5) Capture Rate — доля гостей, воспользовавшихся услугами ресторана.
88	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность этапов формирования операционного графика (scheduling) персонала ресторана: А) Формирование финального расписания смен на основе баланса нормативной численности и фактического состава. Б) Прогнозирование спроса: ожидаемый трафик гостей по дням. В) Контроль исполнения графика, учёт отработанного времени и расчёт Labour Cost %. Г) Расчёт нормативной потребности в персонале по сменам на основе производственных стандартов. Д) Согласование графика с руководством, доведение до персонала.
89	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность операционного цикла ресторанного обслуживания (от открытия до закрытия): А) Встреча и размещение гостя, принятие заказа. Б) Сервировка, mise en place, бриф персонала перед сменой. В) Закрытие кассы, передача смены, уборка и подготовка к следующему дню. Г) Подача блюд и напитков, сопровождение гостя в ходе трапезы. Д) Расчёт гостя, прощание, сбор посуды и перенакрытие.
90	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите	В ходе аудита F&B выявлено систематическое превышение фактического food cost над нормативным на 4–6 п.п. Какая причина требует первоочередного расследования? А) Сезонное снижение посещаемости ресторана.

		правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	B) Несоблюдение технологических карт, сверхнормативные потери при обработке или нарушения в системе списания. C) Устаревший дизайн меню. D) Недостаточная численность персонала в обеденные часы.
91	**Тип 1 Выбор одного правильного ответа**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ.	Показатель RevPASH (Revenue per Available Seat Hour) характеризует: A) Средний чек одного гостя ресторана. B) Выручку ресторана на одно доступное место в час, отражая эффективность использования вместимости. C) Долю продуктовой себестоимости в структуре выручки. D) Коэффициент оборачиваемости посадочных мест за смену.
92	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие требования входят в систему обеспечения пищевой безопасности в HoReCa? 1) Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с пищевыми продуктами. 2) Разработка и внедрение процедур ХАССП (HACCP). 3) Обязательное наличие у каждого повара сертификата Мишлен. 4) Ведение производственного контроля и технологической документации (ТТК). 5) Медицинские осмотры персонала и соблюдение правил личной гигиены.
93	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	В связи с ростом текучести и жалобами на непрозрачность карьерных перспектив ГД рассматривает реструктуризацию HR-функции. Какая мера наиболее стратегически обоснована? A) Ликвидация HR-департамента и передача функций линейным менеджерам. B) Введение должности HRBP (HR Business Partner) с закреплением за ключевыми операционными подразделениями. C) Сосредоточение всех HR-функций исключительно на кадровом делопроизводстве. D) Найм внешнего консультанта для разового тренинга.
94	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишит	Охарактеризуйте систему управления персоналом гостиничного предприятия. Раскройте содержание кадровой политики, методологию формирования кадрового резерва и технологию отбора и найма персонала.

		е развёрнутый обоснованный ответ.	
95	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	HR-директор предлагает внедрить систему грейдирования. Какой аргумент наиболее точно обосновывает её ценность? A) Грейдирование уравнивает оклады всех сотрудников. B) Создаёт прозрачную структуру должностей и вилок оплаты, обеспечивая внутреннюю справедливость и конкурентоспособность на рынке труда. C) Автоматически увеличивает ФОТ на 30%. D) Применяется исключительно для определения премий, но не базовых окладов.
96	**Тип 3 Выбор нескольких правильных ответов**	Прочитайте текст, выберите правильные ответы.	Какие показатели являются релевантными метриками эффективности SPA-департамента? 1) Выручка на час работы кабинета (Revenue per Treatment Room Hour). 2) Доля гостей, воспользовавшихся услугами SPA (Penetration Rate). 3) RevPAR номерного фонда гостиницы. 4) Средний чек SPA-процедуры. 5) Коэффициент загрузки кабинетов (Utilisation Rate).
97	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность ключевых этапов реализации гостиничного девелоперского проекта: А) Разработка детального бизнес-плана и ТЭО. Б) Проектирование и строительство (архитектурный проект, СМР). В) Анализ объекта и рыночная feasibility study. Г) Отбор гостиничного оператора/бренда и согласование условий управленческого договора. Д) Преоткрытие (pre-opening): набор и обучение персонала, запуск продаж.
98	**Тип 5 Выбор ответа + обоснование**	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и	На этапе pre-opening рассматриваются: А) агрессивный старт — максимальная цена при неполной операционной готовности; Б) мягкий старт (soft opening) — постепенный выход с отработкой стандартов и ценой ниже рыночной. Что предпочтительнее для долгосрочного позиционирования? А) Агрессивный старт: быстрый возврат инвестиций важнее операционной готовности.

		запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.	B) Мягкий старт: позволяет отработать стандарты, сформировать положительный первый опыт гостей и снизить репутационный риск. C) Оба варианта эквивалентны при высоком спросе. D) Выбор определяется только требованиями инвестора.
99	**Тип 6 Развёрнутый ответ**	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ.	Охарактеризуйте принципы организационно-функционального проектирования гостиничных объектов. Раскройте взаимосвязь между концепцией гостиницы, функциональным зонированием и операционной эффективностью подразделений.
100	**Тип 4 Установление последовательности**	Прочитайте текст и установите последовательность.	Установите последовательность этапов закупочного цикла в гостиничном предприятии: А) Выбор поставщика (тендер, переговоры, договор). Б) Определение потребности в товарах или услугах (заявка подразделения). В) Приёмка товара, контроль качества, оприходование на склад. Г) Формирование технического задания и спецификаций на закупку. Д) Выставление заказа поставщику и контроль сроков поставки.

5.4 Процедура оценивания экзаменационных ответов

Комиссия выставляет оценку за экзамен на закрытом заседании. При выставлении оценки комиссия руководствуется примерными критериями оценки экзаменационных ответов. Критерии оценки экзаменационных ответов доводятся до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала государственной аттестации.

Оценки по итогам экзамена объявляется комиссией в день защиты после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

По результатам итоговой государственной аттестации выпускника комиссия принимает решение, которое оформляется протоколом, о присвоении ему (ей) квалификации по направлению подготовки (специальности) и о выдаче диплома о высшем образовании (в том числе диплома с отличием).

5.5. Критерии оценивания

Экзамен оценивается по пятибалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Итоговая оценка формируется на основе четырех основных критериев, каждый из которых имеет существенное значение для определения уровня подготовки выпускника и его профессиональной компетентности в области гостеприимства и туризма.

ОЦЕНКА «ОТЛИЧНО»

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который продемонстрировал выдающиеся результаты по всем критериям оценивания, показал глубокое и всестороннее понимание изученного материала, способность к критическому анализу и самостоятельному применению полученных знаний на практике.

1. Знание теоретических основ учебных дисциплин

Студент демонстрирует фундаментальное, глубокое и системное понимание всех аспектов поставленного вопроса. Ответ носит исчерпывающий характер, отличается высокой степенью детализации и структурированности изложения материала. Обучающийся свободно ориентируется в теоретическом материале, уверенно воспроизводит определения ключевых понятий и категорий, демонстрирует знание различных научных концепций и теоретических подходов к рассматриваемой проблематике.

Выпускник проявляет осведомленность о существовании альтернативных точек зрения и концептуальных подходов к анализируемой проблеме, способен выделить преимущества и недостатки каждого из них, провести сравнительный анализ различных теоретических позиций. Демонстрируется умение сопоставить отечественный и зарубежный опыт решения аналогичных проблем в сфере гостеприимства, выявить специфические особенности и тенденции развития индустрии туризма в различных странах и регионах.

Обучающийся демонстрирует владение актуальной нормативно-правовой базой, регулирующей деятельность в сфере туризма и гостеприимства, знание современных законодательных актов, национальных стандартов обслуживания, профессиональных регламентов и отраслевых нормативных документов. Студент способен ссылаться на конкретные правовые акты, указывать их реквизиты и объяснять механизмы их применения в практической деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

2. Владение профессиональной терминологией

Студент безупречно владеет специализированной научной и профессиональной терминологией в области туризма, гостеприимства и смежных дисциплин. Обучающийся уверенно оперирует терминологическим аппаратом, демонстрирует точное понимание содержания используемых терминов и понятий, способен раскрыть их сущность в полном объеме, установить взаимосвязи между различными терминами и понятиями.

Выпускник не допускает ошибок в употреблении терминов, правильно использует как общенаучную, так и узкоспециализированную отраслевую лексику. Демонстрируется способность дать развернутое определение каждого используемого термина, пояснить этимологию профессиональных понятий, провести разграничение между смежными терминами. Обучающийся владеет терминологией на русском и английском языках, способен использовать международную терминологию индустрии гостеприимства.

3. Аргументация

Студент демонстрирует высокий уровень владения навыками аргументации и доказательного рассуждения. Обучающийся способен убедительно обосновать собственную позицию по дискуссионным вопросам, приводит весомые аргументы в защиту своей точки зрения, подкрепляет теоретические положения конкретными примерами из практики функционирования предприятий сферы гостеприимства.

Выпускник формулирует самостоятельные, обоснованные выводы и практические рекомендации по совершенствованию деятельности туристских и гостиничных предприятий, способен предложить инновационные решения для проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства. Ответ отличается логической последовательностью, стройностью изложения, четкостью формулировок. Обучающийся демонстрирует способность к критическому мышлению, умение анализировать причинно-следственные связи, выявлять закономерности развития процессов в сфере туризма.

4. Культура речи

Студент демонстрирует образцовую культуру речи, соответствующую высоким стандартам профессиональной коммуникации. Изложение материала осуществляется грамотно, с соблюдением всех норм современного русского литературного языка. Речь обучающегося отличается богатством словарного запаса, разнообразием речевых конструкций, точностью и выразительностью формулировок.

Выпускник логично выстраивает повествование, четко структурирует ответ, соблюдает последовательность в изложении материала. Речь характеризуется плавностью, отсутствием длительных пауз и речевых ошибок. Обучающийся уверенно использует средства выразительности для акцентирования внимания на ключевых положениях ответа, демонстрирует высокую степень владения монологической речью. Стилистическое оформление ответа полностью соответствует нормам научного и официально-делового стилей речи.

ОЦЕНКА «ХОРОШО»

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, который продемонстрировал твердые знания программного материала, достаточный уровень владения профессиональными компетенциями, способность к самостоятельному анализу и решению практических задач в сфере гостеприимства. При этом в ответе могут присутствовать незначительные недочеты и неточности, которые не влияют на общее качество ответа и не свидетельствуют о существенных пробелах в знаниях.

1. Знание теоретических основ учебных дисциплин

Студент предоставляет полный и содержательный ответ на поставленные вопросы экзаменационного билета, демонстрирует достаточно глубокое понимание изученного материала. Обучающийся владеет основными теоретическими положениями, способен

воспроизвести ключевые концепции и подходы к решению профессиональных задач в индустрии гостеприимства и туризма.

Выпускник проявляет осведомленность об основных альтернативных точках зрения и научных подходах к анализируемой проблематике, способен назвать наиболее значимые концепции и теории в рассматриваемой области. Студент демонстрирует знание базовых характеристик отечественного и зарубежного опыта в сфере туризма и гостеприимства, может провести сравнительный анализ, выделить общие и специфические черты.

Обучающийся владеет основными нормативно-правовыми материалами, регулирующими деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса, знаком с ключевыми законодательными актами и профессиональными стандартами. Студент способен назвать основные нормативные документы по анализируемой проблеме, однако может испытывать затруднения при раскрытии отдельных деталей нормативного регулирования или при необходимости процитировать конкретные положения законодательных актов.

2. Владение профессиональной терминологией

Студент демонстрирует хороший уровень владения научной и профессиональной терминологией в области туризма и гостеприимства. Обучающийся уверенно использует специализированную лексику при формулировании ответа, правильно применяет основные термины и понятия изученных дисциплин.

В случае возникновения ошибки в употреблении терминологии выпускник способен самостоятельно распознать неточность и внести необходимые коррективы в свой ответ. Однако при попытке раскрыть содержание отдельных специализированных терминов студент может испытывать некоторые затруднения, формулировать определения недостаточно полно или пользоваться подсказками экзаменационной комиссии. Обучающийся владеет общеупотребительной профессиональной терминологией, но может быть менее уверен в использовании узкоспециализированных терминов.

3. Аргументация

Студент обладает умением аргументировать ключевые положения своего ответа, приводить доводы в обоснование собственной позиции по рассматриваемым вопросам. Обучающийся способен формулировать самостоятельные выводы и практические рекомендации по совершенствованию работы предприятий сферы гостеприимства.

Выпускник предъявляет достаточно стройный, лаконичный и четкий ответ, демонстрирует логическую последовательность в изложении материала. Однако при аргументировании своей позиции студент может допускать незначительные неточности или недостаточно полно раскрывать отдельные аспекты проблемы. Допускается наличие 1-2 незначительных ошибок фактического и/или смыслового характера, которые не влияют на общую логику рассуждений и не искажают сути излагаемого материала. Обучающийся в целом способен к критическому анализу, но глубина аналитических суждений может быть недостаточной по сравнению с отличным ответом.

4. Культура речи

Студент грамотно и логично излагает учебный материал, демонстрирует хороший уровень культуры речи. Ответ обучающегося соответствует основным нормам русского литературного языка, характеризуется правильным построением фраз и предложений.

В целом соблюдаются требования к стилистическому оформлению научной речи, студент использует адекватную лексику и речевые конструкции. Речь выпускника является достаточно плавной и связной, однако могут присутствовать отдельные паузы, связанные с обдумыванием формулировок. Допускаются незначительные стилистические неточности, которые не нарушают общего впечатления от ответа и не препятствуют восприятию излагаемой информации.

ОЦЕНКА «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который продемонстрировал базовые знания программного материала в объеме, минимально необходимом для дальнейшей профессиональной деятельности. Студент в целом ориентируется в основных положениях изученных дисциплин, однако испытывает существенные затруднения при необходимости углубленного анализа проблематики, самостоятельного применения знаний и формулирования обоснованных выводов.

1. Знание теоретических основ учебных дисциплин

Студент предоставляет неполный ответ на поставленные вопросы, демонстрирует фрагментарное понимание изученного материала. Обучающийся знаком с основными понятиями и базовыми положениями дисциплин, однако испытывает значительные затруднения при попытке дать развернутое изложение теоретического материала.

Выпускник способен раскрыть содержание вопроса лишь при активной помощи экзаменационной комиссии, когда экзаменаторы задают наводящие вопросы, предлагают подсказки или уточняют отдельные аспекты проблемы. Студент демонстрирует знание отдельных, не всегда наиболее существенных альтернативных точек зрения и подходов к анализируемой проблеме, однако не способен провести их сравнительный анализ или обосновать преимущества той или иной концепции.

Обучающийся не имеет целостных, системных представлений об отечественном и зарубежном опыте в сфере туризма и гостеприимства, может привести лишь разрозненные примеры без понимания общих закономерностей и тенденций развития индустрии. Студент слабо владеет или не владеет основными нормативно-правовыми материалами по анализируемой проблематике, испытывает затруднения при попытке назвать конкретные законодательные акты или профессиональные стандарты, регулирующие деятельность в данной сфере.

2. Владение профессиональной терминологией

Студент демонстрирует недостаточный уровень владения научной и профессиональной терминологией в области туризма и гостеприимства. Обучающийся знаком с базовыми терминами изученных дисциплин, однако часто испытывает серьезные затруднения при необходимости дать точное определение используемых понятий.

Выпускник может путать смежные термины, использовать профессиональную лексику неточно или в неподходящем контексте. При попытке раскрыть содержание специализированных терминов студент формулирует определения поверхностно, неполно, с существенными упущениями ключевых характеристик понятий. Обучающийся нуждается в помощи экзаменационной комиссии для уточнения значений используемых терминов, не всегда способен самостоятельно исправить допущенные терминологические ошибки.

3. Аргументация

Студент испытывает серьезные затруднения при попытке аргументировать ключевые положения ответа, обосновать собственную позицию по обсуждаемым вопросам. Обучающийся с трудом формулирует самостоятельные выводы и практические рекомендации по совершенствованию деятельности предприятий сферы гостеприимства, его предложения носят поверхностный, неконкретный характер.

В целом выпускник способен логически изложить основные положения учебного материала, однако последовательность изложения может нарушаться, в рассуждениях присутствуют существенные пробелы и противоречия. Студент допускает существенные ошибки с точки зрения логической структуры ответа, причинно-следственных связей, обоснованности выводов. Количество фактических и/или смысловых ошибок в ответе не превышает трех, что свидетельствует о наличии базового понимания материала при недостаточной глубине его усвоения.

4. Культура речи

Речь студента характеризуется наличием недостатков с точки зрения языкового оформления и стилистической грамотности. В процессе изложения материала встречаются длительные паузы, связанные с затруднениями в подборе слов, формулировании мыслей, вспоминании необходимой информации.

Обучающийся допускает ошибки стилистического характера, использует разговорную лексику в контексте, требующем научного или официально-делового стиля речи, допускает речевые неточности и неудачные формулировки. Однако при этом речь студента остается в целом понятной, основное содержание ответа может быть воспринято экзаменационной комиссией, несмотря на имеющиеся недочеты речевого оформления.

ОЦЕНКА «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который продемонстрировал существенные пробелы в знаниях программного материала, непонимание основных положений изученных дисциплин, неспособность применить полученные знания для анализа профессиональных ситуаций. Уровень подготовки студента не соответствует минимальным требованиям к выпускнику образовательной программы.

1. Знание теоретических основ учебных дисциплин

Студент демонстрирует непонимание сути поставленных вопросов, не способен раскрыть их содержание даже при активной помощи экзаменационной комиссии. Ответ

обучающегося носит фрагментарный, бессистемный характер, представляет собой набор разрозненных сведений, не связанных логической последовательностью и не образующих целостного представления о предмете.

Выпускник не знает или не понимает альтернативных точек зрения и концептуальных подходов к анализируемой проблематике, не способен назвать основные теоретические позиции по рассматриваемому вопросу. Студент имеет крайне поверхностные, отрывочные представления об отечественном и зарубежном опыте в сфере туризма и гостеприимства, не может привести конкретных примеров из практики функционирования индустрии.

Обучающийся не владеет знаниями нормативно-правовых материалов, регулирующих деятельность в анализируемой сфере, не способен назвать основные законодательные акты или профессиональные стандарты, не понимает механизмов правового регулирования отношений в индустрии гостеприимства. Такой уровень подготовки свидетельствует о том, что студент не освоил учебную программу и не готов к самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Владение профессиональной терминологией

Студент не владеет научной и профессиональной терминологией в области туризма и гостеприимства. Обучающийся не знает значений базовых терминов изученных дисциплин, не способен дать определение ключевым понятиям, не понимает содержания используемой специализированной лексики.

Выпускник систематически допускает грубые терминологические ошибки, путает различные понятия, использует термины неправильно, в искаженном значении. При попытке раскрыть содержание терминов студент не может сформулировать даже приблизительное определение, демонстрирует полное непонимание сущности профессиональных понятий. Обучающийся не способен исправить терминологические ошибки даже с помощью экзаменационной комиссии, что свидетельствует о критических пробелах в освоении понятийного аппарата специальности.

3. Аргументация

Студент не в состоянии аргументировать ключевые положения ответа, обосновать собственную позицию по обсуждаемым вопросам. Обучающийся не способен сделать самостоятельные выводы и сформулировать практические рекомендации по совершенствованию деятельности предприятий сферы гостеприимства.

Выпускник допускает многочисленные грубые ошибки, которые искажают суть излагаемого материала, демонстрируют непонимание причинно-следственных связей, закономерностей развития процессов в сфере туризма. Студент не способен выстроить логическую последовательность изложения, его рассуждения хаотичны, противоречивы, не ведут к каким-либо обоснованным выводам. Наличие более пяти фактических и/или смысловых ошибок в ответе свидетельствует о критически низком уровне усвоения учебного материала.

4. Культура речи

Речь студента характеризуется крайне низким уровнем культуры языкового оформления. Изложение материала является фрагментарным, бессвязным, прерывистым. Обучающийся испытывает серьезные затруднения в формулировании мыслей, не способен построить логически связное высказывание.

Речь выпускника изобилует длительными паузами, связанными с невозможностью продолжить ответ, подобрать необходимые слова, вспомнить материал. Студент систематически допускает грубые стилистические ошибки, нарушает нормы литературного языка, использует просторечную лексику, допускает речевые и грамматические ошибки. Качество речевого оформления ответа не позволяет экзаменационной комиссии адекватно воспринять содержание излагаемого материала, что в сочетании с другими недостатками ответа свидетельствует о неготовности студента к профессиональной деятельности.

ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА

Итоговая оценка выставляется государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании путем открытого голосования простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя комиссии является решающим.

Итоговая оценка определяется на основе совокупного анализа всех установленных критериев оценивания. При выставлении итоговой оценки государственная экзаменационная комиссия учитывает: соответствие содержания ответа всем поставленным вопросам экзаменационного билета; полноту, глубину и системность продемонстрированных знаний; логичность, последовательность и структурированность изложения материала; уровень владения профессиональной терминологией и понятийным аппаратом специальности; способность к аргументации собственной позиции и формулированию обоснованных выводов; качество речевого оформления ответа и общую культуру профессиональной коммуникации обучающегося.

Каждый из четырех критериев оценивания имеет существенное значение для определения итоговой оценки. Государственная экзаменационная комиссия принимает во внимание степень соответствия ответа обучающегося по каждому критерию требованиям конкретного уровня оценки, а также общее впечатление о профессиональной компетентности выпускника и его готовности к самостоятельной деятельности в сфере туризма и гостеприимства.

6. Список рекомендованных источников и литературы

Нормативные правовые акты

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020).
2. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
3. Федеральный закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
4. Федеральный закон от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных».
5. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2024 № 309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года».
6. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 20.09.2019 № 2129-р «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 24.12.2021 № 2439 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие туризма».
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».
9. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц».

Литература

10. Бронникова, Т. С. Разработка бизнес-плана проекта : учебное пособие / Т.С. Бронникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 215 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/22181. - ISBN 978-5-16-013492-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1843577.
11. Василенко, Н. В. Экономика сферы услуг : учебник / Н.В. Василенко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 439 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/996072. - ISBN 978-5-16-014659-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1745921.
12. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1091555.
13. Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-108155-6. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1003173.
14. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101977-1. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1082307.
15. Граничин, О. Н. Информационные технологии в управлении : учебное пособие / О. Н. Граничин, В. И. Кияев. — 3-е изд. — Москва, Саратов : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 400 с. — ISBN 978-5-4497-0319-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/89437.html.

16. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93543.html.
17. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2022 — 216 с. — ISBN 978-5-394-02200-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/75189.html.
18. Иванов, В. В. Антикризисный менеджмент в гостиничном бизнесе / В. В. Иванов, А. Б. Волов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. - ISBN 978-5-16-004304-3. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1015325.
19. Колочева, В. В. Стандартизация и сертификация в туризме и гостиничном хозяйстве : учебное пособие / В. В. Колочева. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2023. — 78 с. — ISBN 978-5-7782-3310-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/91432.html.
20. Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В. В. Лихолетов. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2022 — 220 с. — ISBN 978-5-4383-0016-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/30208.html.
21. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаева. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 320 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101318-2. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1064623.
22. Муртузалиева, Таира Велимагомедовна. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма : учебно-практическое пособие для бакалавров / Т. В. Муртузалиева, Т. П. Розанова, Э. В. Тарасенко. - Москва : Дашков и К, 2023. - 166 с. - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/document?id=358128.
23. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2023. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/26711.html.
24. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-394-03125-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/83150.html.
25. Свириденко, Ю. П. Сервисная деятельность : учебное пособие / Ю.П. Свириденко, В.В. Хмелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 174 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/23520. - ISBN 978-5-16-014846-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1836717.
26. Семенова, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-394-03571-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/90234.html.
27. Стерлигова, Алла Николаевна. Операционный (производственный) менеджмент : учебное пособие / А. Н. Стерлигова, А. В. Фель. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 187 с. : ил. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=392369.

28. Технологии обучения и развития персонала в организации : учебник / под ред. М.В. Полевой. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 256 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - ISBN 978-5-16-105243-3. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/937514.

7. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные залы для защиты ВКР и проведения государственного экзамена.
2.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.
3.	Прочее

Приложение 1

Декану факультета международных отношений и политических исследований

_____

ФИО дэкана

от _____

_____

ФИО обучающегося/обучающихся

_____

обучающегося(ихся) ___ курса, группы ___

очной формы обучения,

_____

по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

_____

по образовательной программе «Гостиничное дело»

Заявление

Прошу/*просим* разрешить выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР) по следующей теме:

_____

_____

Обоснование целесообразности разработки темы:

Указанная тема ВКР утверждена на заседании кафедры, что подтверждает её значимость и актуальность изучения данного вопроса.

Прошу/*просим* назначить руководителем ВКР: _____

_____

указать ФИО, должность

Прошу/*просим* назначить консультантом КР[1]: _____

_____

указать ФИО, должность

_____	_____	_____
дата	подпись	ФИО обучающегося
_____	_____	_____
дата	подпись	ФИО научного руководителя
_____	_____	_____
дата	подпись	ФИО консультанта (при наличии)

Руководитель _____

(*подпись*)

[1] Заполняется по желанию обучающегося

Приложение 2

Декану факультета международных отношений и политических исследований

_____

ФИО руководителя

от _____

_____

ФИО обучающегося/обучающихся

_____

обучающегося (ихся) _____ курса, группы _____

очной формы обучения, _____

обучающегося (ихся) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

образовательная программа «Гостиничное дело»

телефон _____ e-mail _____

Заявление

Прошу/*просим* разрешить выполнение выпускной квалификационной работы в виде стартапа (ВКРС) по следующей теме:

_____

_____

Обоснование целесообразности разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности самостоятельной (авторской) темы прилагаю в форме паспорта стартап-проекта.

Прошу/*просим* назначить руководителем ВКРС[2]:

_____

_____

указать ФИО, должность

Прошу/*просим* назначить консультантом ВКРС[3]:

_____

_____

указать ФИО, должность

_____	_____	_____
дата	подпись	ФИО обучающегося
_____	_____	_____
дата	подпись	ФИО обучающегося

[2] Заполняется по желанию обучающегося

[3] Заполняется по желанию обучающегося

Приложение 3

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

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ-ФИЛИАЛ РАНХиГС

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР)

Направление подготовки (с указанием кода): 43.03.03 «Гостиничное дело»

Образовательная программа: «Гостиничное дело»

Курс 4 Форма обучения Очная

ФИО обучающегося(ихся) _____

1. Вид ВКР: _____
2. Тема ВКР: _____

3. Срок сдачи законченной работы: _____
4. Содержание работы (перечень подлежащих разработке вопросов):

5. Консультант (при наличии): _____

6. Дата выдачи индивидуального задания: _____

№ п/п	Выполняемые работы (этапы выполнения)	Срок выполнения (с ____ по ____)	Ответственный за выполнение[4]	Отметка о выполнении
1.				
2.				
3.				

[4] Заполняется в случае выполнения ВКР несколькими обучающимися

Приложение 4

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

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ-ФИЛИАЛ РАНХиГС

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

Образовательная программа: «Гостиничное дело»
Уровень подготовки: Бакалавриат
Форма обучения: Очная
Год проведения ГИА 2027

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ГРУППЫ ГД-3-23-01[5]

Настоящим подтверждается, что с Рабочей программой государственной итоговой аттестации, размещенной на сайте Академии по адресу _____, и включающей в себя:

- программы государственных экзаменов (при наличии);
- критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов;
- требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения;
- критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ,

а также с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, специалитета и магистратуры, утвержденного приказом Академии от 30.12.2025 № 02-02957/001),

ознакомлены следующие обучающиеся:

№/№ п/п	ФИО обучающегося	Подпись обучающегося
1.		

[5] Лист ознакомления заполняется обучающимися не позднее чем за 6 (шесть) месяцев до даты начала ГИА и хранится в соответствующем структурном подразделении Академии в течение 1 года после проведения ГИА.

Приложение 5

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

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ-ФИЛИАЛ РАНХиГС

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль «Гостиничное дело»

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

_____

_____

обучающегося(ихся) IV-го курса очной формы обучения

_____

(ФИО обучающегося(ихся))

Руководитель ВКР: _____

(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

ВЫВОДЫ:

_____
_____
_____

«___»_____20_____г. _____

(подпись руководителя ВКР)

Приложение 6

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

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ-ФИЛИАЛ РАНХиГС

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
Профиль «Гостиничное дело»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Вид ВКР:
на тему:

_____
_____
_____

Автор:
обучающийся группы
очной формы обучения
_____/_____
(подпись) (ФИО)

Руководитель:
Должность, ученая степень, ученое звание
_____
_____/_____
(подпись) (ФИО)

Санкт-Петербург, 20__ г.

Приложение 7

Директору СЗИУ РАНХиГС _____

_____

ФИО директора

от _____

_____

ФИО обучающегося

обучающегося _____ курса, группы _____

очной формы обучения,

_____

по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

_____

по образовательной программе «Гостиничное дело»

_____

телефон: _____ e-mail: _____

Заявление о предоставлении каникул
после прохождения государственной итоговой аттестации

На основании Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата и магистратуры, утвержденного приказом Академии от _____ 20 ____ года № _____

Прошу предоставить мне каникулы в пределах срока освоения основной профессиональной образовательной программы после прохождения государственной итоговой аттестации с _____ 20____ года по _____ 20____ года в соответствии с календарным учебным графиком учебного плана.

_____ _____ _____

дата подпись расшифровка подписи

Приложение 8
Образец справки на антиплагиат

Декану ФМОПИ
от студента группы _____
_____

Справка о самопроверке в системе «Антиплагиат»

В соответствии с приказом «О внедрении в РАНХиГС системы проверки текстовых документов на наличие неправомерных заимствований» мною была проведена проверка текста выпускной квалификационной работы бакалавра

(вид работы, курсовая работа, выпускная квалификационная работа)

на тему «_____»,

(тема работы)

выполненной под научным руководством_____.

(должность, ФИО руководителя)

Согласно проведенному анализу оригинальный текст в обозначенной работе составляет _____%.

(процент оригинального текста)

Оставшимся процентам соответствуют: заимствование прямых цитат из научных статей, положений из нормативно-правовых актов, оригинальных названий учреждений, документов.

(объяснение причин наличия неоригинального текста)

Распечатка результатов проверки прилагается.

Студент _____ _____

(подпись) (расшифровка подписи)

Научный руководитель _____ _____

(подпись) (расшифровка подписи)

_____

(дата)

Приложение 9
(Приложение 2 к распоряжению от 22.06.2020г. №36-р)

СОГЛАСИЕ
на размещение выпускной квалификационной работы
в электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) СЗИУ РАНХиГС

1.Я, _____
(фамилия, имя, отчество)

являющийся (-аяся) обучающимся(ейся)_____
факультет / академическая группа)

Северо-Западного института управления федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации» (СЗИУ РАНХиГС)

в соответствии с приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», «Положением о проведении государственной итоговой аттестации в Академии по ОП ВО – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры», утвержденным приказом ректора РАНХиГС от 30.12.2025 №02-02957/001 **даю СЗИУ РАНХиГС согласие на размещение написанной мною в рамках выполнения образовательной программы выпускной квалификационной работы на тему**:_____
(название работы)

в сети «Интернет» в свободном доступе в ЭБС ВКР РАНХиГС, расположенной по адресу http://ebs.ranepa.ru/ в полном объеме / в следующем объеме:

_____
(указываются части работы, разрешенные к размещению)

2. Я подтверждаю, что выпускная квалификационная работа написана мною лично в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц.
3. Я подтверждаю, что ознакомлен с «Порядком загрузки текстов выпускных квалификационных работ и научных докладов в электронную библиотечную систему РАНХиГС», утвержденным приказом ректора РАНХиГС от 31.08.2017 №01-5522 и несу ответственность за своевременную загрузку ВКР и/или научного доклада через Личный кабинет в утвержденных форме и формате.
4. Я сохраняю за собой авторское право на выпускную квалификационную работу.

Дата:_____ Подпись_____

Против размещения выпускной квалификационной работы в частичном объёме не возражаю, поскольку в работе содержаться сведения, имеющие действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам.

ФИО руководителя ВКР Дата Подпись

Приложение 10

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

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ-ФИЛИАЛ РАНХиГС

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль «Гостиничное дело»

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

_____

_____

обучающегося(ихся) IV-го 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 рецензе