

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)



**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Уровень образовательной программы	<u>бакалавриат</u>
Направление подготовки	<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
Направленность (профиль)	<u>Гостиничное дело</u>
Форма обучения	<u>очная, заочная</u>

Белгород 2020

I. Общие положения

1.1. Цель и задачи итоговой аттестации

Программа итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 года № 301, Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636; Положением о порядке проведения итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным Ученым советом БУКЭП; Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, и программам магистратуры, утвержденным Ученым советом, Уставом Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородского университета кооперации, экономики и права», иными нормативными актами в области образования.

Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения студентами основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее - ФГОС ВО).

Задачами итоговой аттестации являются:

- оценка качества освоения образовательной программы;
- оценка уровня подготовки обучающегося к решению профессиональных задач;
- решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа об образовании и о квалификации, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации образца.

1.2. Структура итоговой аттестации

Конкретные формы проведения итоговой аттестации закрепляются в учебном плане по соответствующей образовательной программе в соответствии

с требованиями, установленными ФГОС ВО. Итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Гостиничное дело» проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Сроки и продолжительность выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) и ее защиты определяются учебными планами университета по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Гостиничное дело».

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность «Гостиничное дело», определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, навыки и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность (профиль) «Гостиничное дело» выпускники должны обладать следующими компетенциями:

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК-1.1. Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации ИУК-1.2. Применяет системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-1.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели ИУК-1.2. Выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-1.1. Осуществляет социальное взаимодействие ИУК-1.2. Реализовывает свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК-1.1. Осуществляет деловую коммуникацию в устной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) ИУК-1.2. Осуществляет деловую коммуникацию в письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-1.1. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте ИУК-1.2. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-1.1. Управляет своим временем ИУК-1.2. Выстраивает и реализовывает траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИУК-1.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной деятельности ИУК-1.2. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИУК-1.1. Создает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций ИУК-1.2. Поддерживает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности

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

	заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
--	---	--

Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно университетом (устанавливаемые вузом-УВ) и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация «Гостиничное дело»					
Тип задач профессиональной деятельности – организационно-управленческий, проектный, исследовательский					
Ресурсное обеспечение деятельности и департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения	Управление	ПКУВ-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИПУВ-1.1. Формирует цель и задачи деятельности и подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ИПУВ-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребности департаментов (служб, отделов) организации	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Зарегистрировано в Минюсте РФ 26 мая 2015 г. Регистрационный № 37395)

	ия, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания); сфера прикладных исследований.			сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ИПУВ-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности и подразделениях организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности и департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечение качества обслуживания		Управление	ПКУВ-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций и сферы гостеприимства и общественного питания	ИПУВ-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности и департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИПУВ-2.2. Определяет формы и методы	

стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания				контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИПУВ-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности и департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
Применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания		Проектная деятельность	ПКУВ-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИПУВ-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий. ИПУВ-3.2. Применяет современные технологии оказания	

				услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. ИПУВ-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	
Проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и		Проектная деятельность	ПКУВ-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ИПУВ-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое	

общественного питания; разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания				обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности. ИПУВ-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.	
Разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов		Проектная деятельность	ПКУВ-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов в процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ИПУВ-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности. ИПУВ-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность	

				организации избранной профессиональной сферы. ИПУВ-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.	
Применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимс		Исследовательская деятельность	ПКУВ-6. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ИПУВ-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности. ИПУВ-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества	

тва и общественно-го питания; участие в разработке, внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности и в сфере гостеприимства и общественного питания				обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ИПУВ-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	
Обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		Управление	ПКУВ-7. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных	ИПУВ-7.1. Проводит анализ экономических результатов и тарифной политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений; ИПУВ-7.2. Проводит	

			управленческих решений	анализ результатов деятельности и функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителя	
Организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественно-го питания; обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями		Управление	ПКУВ-8. Способен к продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИПУВ-8.1. Проводит анализ факторов внешней среды, влияющих на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественно-го питания; ИПУВ-8.1. Принимает участие в разработке программы продвижения и реализации услуг организаций сферы гостеприимства и общественно-го питания ИПУВ-8.2. Проводит оценку эффективности программ	

				продвижени я и реализации услуг организаций сферы гостеприимс тва и общественно го питания	
Участие в разработке и реализации бизнес- планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующи х организаций сферы гостеприимст ва и общественно го питания		Проектная деятельност ь	ПКУВ-9. Способен к применени ю инновацио нных технологий и новых форм обслужива ния потребител ей в организаци ях сферы гостеприи мства и обществен ного питания	ИПУВ-9.1. Проводит анализ используемы х инновационн ых технологий в гостиничной деятельност и и новых форм обслуживани я потребителе й с целью выявления дальнейших перспектив их внедрения. ИПУВ-9.1. Осуществляе т процесс управления инновационн ыми технологиям и в организация х сферы гостеприимс тва и общественно го питания	

II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

2.1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы

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

Выпускная квалификационная работа по образовательным программам высшего образования имеет своей целью систематизацию, обобщение и закрепление теоретических знаний, практических умений и профессиональных навыков выпускника.

Бакалаврская работа по своей сущности и назначению является учебно-исследовательской работой. В ней должны содержаться: анализ существующей на предприятии хозяйственной ситуации, действующих нормативных актов и положений, международных стандартов, имеющейся литературы по исследуемой теме; разработка собственных предложений автора и их теоретическое и практическое обоснование. Бакалаврская работа выполняется студентом самостоятельно, носит творческий характер и содержит результаты, полученные лично автором.

При выполнении бакалаврской работы студент должен:

- продемонстрировать умение выявить и четко сформулировать экономическую проблему (задачу), самостоятельно находить пути ее решения;
- показать умение работать с документами, нормативно-правовыми актами, научной литературой, Internet и другими источниками информации;
- проявить способность к обобщению и сравнению различных точек зрения на исследуемую проблему;
- самостоятельно собрать необходимые учетно-экономические данные и применить соответствующие методы их обработки;
- разработать и обосновать практические рекомендации по улучшению хозяйственной ситуации на анализируемом предприятии.

2.2. Перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Анимационный сервис как инновационный фактор развития гостиничного дела.
2. Бизнес-планирование на предприятиях индустрии гостеприимства.
3. Влияние кадровой политики предприятий индустрии гостеприимства на качество предоставляемых услуг.
4. Влияние основных факторов микросреды на развитие гостиничной деятельности.
5. Внедрение передовых стандартов и форм обслуживания потребителей на предприятиях индустрии гостеприимства.

6. Инновационные сервисные технологии в гостиничной деятельности.
7. Инновационные технологии обслуживания в ведущих мировых гостиничных цепях.
8. Исследование жизненного цикла гостиничного продукта.
9. Корпоративный имидж предприятий индустрии гостеприимства и методы его формирования.
10. Малый бизнес в индустрии гостеприимства и факторы его развития.
11. Маркетинговые инструменты развития гостиничной деятельности.
12. Менеджмент качества в индустрии гостеприимства.
13. Менеджмент персонала предприятий индустрии гостеприимства.
14. Методические подходы к выбору стратегии развития гостиничного бизнеса.
15. Мотивация персонала как фактор успешной работы предприятий гостиничной индустрии.
16. Обеспечение конкурентоспособности гостиничных услуг на основе повышения их качества.
17. Организация питания и формы обслуживания туристов в гостиничном комплексе.
18. Организация рекламной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства и оценка ее эффективности.
19. Организация рекламы в системе продвижения гостиничного продукта и оценка ее эффективности.
20. Основные направления стимулирования сбыта гостиничных продуктов/услуг.
21. Перспективные инновационные проекты в гостиничном бизнесе.
22. Повышение качества гостиничного продукта на основе внедрения системы инновационного менеджмента.
23. Повышение конкурентоспособности услуг питания в индустрии гостеприимства.
24. Развитие международных гостиничных цепей в Российской Федерации.
25. Развитие сервисной деятельности гостиничного предприятия на основе диверсификации услуг.
26. Сервис как эффективная бизнес-стратегия отеля в условиях конкуренции.
27. Совершенствование сервисной деятельности как фактор конкурентоспособности гостиничного бизнеса.
28. Совершенствование технологических процессов обслуживания в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя.
29. Современные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг в регионе.
30. Стратегия и качество обслуживания как факторы повышения конкурентоспособности гостиничного бизнеса.
31. Управление качеством обслуживания в индустрии гостеприимства.
32. Управление персоналом в индустрии гостеприимства.

33. Формирование конкурентоспособного гостиничного продукта и его продвижение средствами маркетинга.

34. Формирование и продвижение гостиничного продукта специализированного средства размещения.

35. Современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

2.3. Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа выполняется на материалах организации, где обучающийся проходил преддипломную практику, которая проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования.

Структура ВКР включает в себя следующие основные элементы в порядке их расположения:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения.

Титульный лист является первой страницей ВКР и оформляется по установленной форме. Титульный лист не нумеруется.

В содержании перечисляют: введение, основную часть (все разделы (главы) и подразделы (параграфы) ВКР), заключение, библиографический список, приложения.

Графы и параграфы нумеруются арабскими цифрами, указываются страницы, с которых они начинаются.

Параграфы каждой главы (раздела) содержат номер главы (раздела), в которую они входит, и собственный порядковый номер. Знак параграфа не ставится. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение отражает решаемую проблему и актуальность темы, ее научную и практическую значимость; законодательную базу по теме, степень научной разработки и освещения проблемы в литературе; краткий перечень предшествующих работ; цель и задачи работы; методическую и теоретическую основу работы; объект, предмет и период исследования; структуру работы.

В основной части работы, состоящей из 3 глав (разделов), излагается материал темы, решаются задачи, поставленные во введении. Содержание работы должно соответствовать и раскрывать название темы ВКР.

Заключение представляет собой самостоятельную часть ВКР.

В заключении работы кратко излагаются краткие выводы по содержанию каждой главы работы, положительные и отрицательные

тенденции в работе организации по изучаемой проблеме, конкретные предложения по совершенствованию деятельности данной организации по исследуемому направлению.

Библиографический список помещается после заключения. Включенные в список источники должны иметь отражение в тексте работы. Список источников свидетельствует о степени изученности проблемы и сформированности у студента навыков самостоятельной работы.

Требования к структуре и оформлению библиографического списка соответствуют требованиям, предъявляемым к библиографическому списку выпускной квалификационной работы по программам высшего образования.

Как правило, не менее 25% источников, использованных при написании выпускной квалификационной работы, должны быть изданы в последние пять лет.

В приложения включаются связанные с выполненной выпускной квалификационной работой материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть внесены в основную часть:

бухгалтерская и статистическая отчетность, первичная и сводная документация;

справочные материалы, таблицы, схемы, нормативные документы, образцы документов;

инструкции, методики (иные материалы), разработанные в процессе выполнения работы;

иллюстрации вспомогательного характера, формулы и т.д.

Объем ВКР бакалавра должен составлять не менее 60 страниц (без приложений).

2.4. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Работа оформляется на **русском языке**.

Работа оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата **A4** с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем приложений. Основной цвет шрифта – **черный**.

Сокращения слов в тексте (кроме общепринятых) не допускаются.

Текст работы необходимо разбивать на абзацы, начало которых оформляется с красной строки. Абзацами выделяются тесно связанные между собой и объединенные по смыслу части текста. Они включают несколько предложений, объединенных общей мыслью.

Текст письменной работы печатается на странице формата A4 (210x297). Поля: сверху и снизу – 2 см, слева – 3,0 см, справа – 1,5 см.

Основной текст: шрифт – **Times New Roman**. Размер – **14**. Межстрочный интервал полуторный. Абзац (красная строка) – 1,25 см. Выравнивание по ширине.

Наименования всех структурных элементов работы (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится. Названия глав и их параграфов должны быть по возможности краткими. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется вверху в правой 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.

Главы (разделы) имеют порядковые номера в пределах всей работы 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 работы следует начинать с нового листа (страницы).

При ссылках на структурную часть текста, выполняемой работы указываются номера глав (разделов), подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы данной работы.

Цитаты воспроизводятся в тексте работы с соблюдением всех правил цитирования (соразмерная кратность цитаты, точность цитирования). Цитируемая информация заключается 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 над таблицей справа делается надпись «Таблица» и указывается порядковый номер (Таблица 1), название таблицы – на следующей строке по центру строчными буквами (14 шрифт). Диаграммы и схемы оформляются аналогично.

При оформлении рисунков указывается надпись «Рис.» его порядковый номер и название рисунка, записывается в одной строке под рисунком (Рис. 1. Структура предприятия).

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 работе используются только общепринятые сокращения и аббревиатуры.

Приложения к работе 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 (Приложение 1).

Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Текст работы должен быть переплетен (сброшюрован).

Оформление библиографического списка

Источники располагаются в алфавитном порядке.

Нумерация источников сквозная для всех подгрупп:

1.

2.

...

29. и т.д.

Последовательность расположения элементов описания источника информации может быть следующей:

- заголовок – фамилия и инициалы автора (или авторов, если их не более трех);

- заглавие (название работы);

- подзаголовочные данные;

- сведения о лицах, принимавших участие в создании книги;

- место издания;

- издательства;

- год издания;

- сведения об объеме.

Библиографическое описание книг составляется на основании всех данных, вынесенных на титульный лист.

Описание статьи из сборника, книги или журнала включает: фамилию и инициалы автора (авторов), заглавие статьи и после двойной косой черты - описание самого сборника, книги или журнала.

Описание материала из Интернет-источника включает все обязательные элементы описания, включая электронный адрес, дату обращения.

Оформление сносок

В работах ценятся цитаты. Цитата – дословное приведение выдержки из какого-либо произведения – выделяется кавычками и снабжается сноской на источник. Недословное приведение выдержки из какого-либо произведения не выделяется кавычками, но также снабжается ссылкой на источник.

2.5. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся приказом ректора Университета закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников Университета и при

необходимости консультант (консультанты). Приказу ректора предшествует служебная записка заведующего выпускающей кафедрой, оформленная на основании заявлений обучающихся на выбор темы выпускной квалификационной работы, руководителя ВКР и консультанта (при необходимости).

Руководитель выпускной квалификационной работы:

- согласовывает план и график выполнения выпускной квалификационной работы;
- рекомендует обучающемуся необходимую основную литературу, справочные и нормативные документы и другие источники по теме;
- проводит систематические консультации;
- проверяет выполнение работы (по частям и в целом);
- проверяет и оценивает в системе «Антиплагиат.ВУЗ» текст работы на наличие заимствований по доступным базам, подписывает справку о проверке работы в системе «Антиплагиат.ВУЗ».

– после окончательной проверки выпускной квалификационной работы подписывает ее на титульном листе и составляет письменный отзыв.

Консультант(-ы) (при их наличии) осуществляют консультирование обучающихся при выполнении выпускной квалификационной работы и также подписывают выпускную квалификационную работу на титульном листе.

Закрепленная за студентом приказом ректора выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с заданием по изучению объекта и предмета исследования и сбору теоретического и практического материала. Задание составляется совместно с руководителем выпускной квалификационной работы, утверждается заведующим кафедрой с указанием срока его выполнения.

В установленные сроки студент отчитывается перед руководителем и заведующим кафедрой, которые фиксируют степень готовности работы и информируют об этом декана факультета.

Выпускная квалификационная работа должна полностью соответствовать утвержденной теме исследования, актуальной на современном этапе развития специального и инклюзивного образования. Выпускная квалификационная работа должна раскрывать творческий замысел студента, содержать описание проведенных наблюдений и экспериментов, анализ полученных результатов, выводы

Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения государственного аттестационного испытания приказом ректора Университета утверждается расписание государственных аттестационных испытаний, согласованное с первым проректором и проректором по учебно-методической работе, в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний и доводится до сведения обучающихся, председателя и членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных

экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

Обучающийся передает на кафедру не позднее, чем за 7 дней до защиты:

- переплетенную выпускную квалификационную работу и ее электронную версию в виде одного файла в формате doc, docx или pdf;
- справку о проверке работы в системе «Антиплагиат.ВУЗ», подписанную руководителем выпускной квалификационной работы и заведующим выпускающей кафедрой;
- заказ организации на выполнение выпускной квалификационной работы (если имеется);
- акт внедрения результатов выпускной квалификационной работы (если имеется).

Заведующий кафедрой обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы. Расписка, удостоверяющая факт ознакомления обучающегося с отзывом и рецензией, вкладывается в выпускную квалификационную работу перед передачей в государственную экзаменационную комиссию.

Заведующий кафедрой на основании отзыва, рецензии и отчета системы «Антиплагиат.ВУЗ», оценивает работу по формальным признакам и проставляет визу о допуске выпускной квалификационной работы к защите в правом верхнем углу титульного листа выпускной квалификационной работы. В случае, если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите по формальным признакам, он возвращает ее на доработку.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Защита бакалаврской работы происходит на открытом заседании ГЭК. По окончании доклада студенту задают вопросы председатель, члены комиссии, присутствующие. Вопросы могут относиться непосредственно к теме бакалаврской работы, а также касаться смежных тем.

По докладу и ответам на вопросы ГЭК судит о широте кругозора студента, его эрудиции, умении публично выступать и аргументировано отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы.

После ответа студента на вопросы зачитываются отзыв руководителя, внешняя рецензия и другие имеющиеся документы: отзывы с места практики, справка о практической значимости (внедрении).

Оценка результата защиты бакалаврской работы производится на закрытом заседании ГЭК. При оценке принимаются во внимание актуальность, оригинальность и научно-практическое значение темы, качество выполнения и оформление работы, а также содержательность доклада и ответов на вопросы. Оценка объявляется после окончания защиты всех работ на открытом заседании ГЭК.

2.6. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы и критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ

Организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, и программам магистратуры, а также настоящей программой государственной итоговой аттестации.

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной обучающимся выпускной квалификационной работы.

При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

- оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы по итогам выполнения обучающимся заданий при подготовке бакалаврской работы для выявления уровня сформированности компетенций;
- содержание выпускной квалификационной работы (умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных научных и практических задач в профессиональной сфере);
- результаты проверки работы в системе «Антиплагиат.Вуз» на объем заимствований;
- оформление работы;
- качество представления и публичной защиты результатов исследования;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу;
- рецензия на выпускную квалификационную работу (при наличии).

После закрепления приказом ректора университета за обучающимся темы выпускной квалификационной работы и назначении руководителя ВКР, обучающиеся получают задания и доступ к ним в личных кабинетах в электронной информационно-образовательной среде университета, которые позволяют оценить освоение компетенций обучающимися и являются обязательными для выполнения в процессе подготовки выпускной квалификационной работы. Задания представлены в таблице 1.

Задания на выпускную квалификационную работу в соответствии с компетенциями, указанными в ФГОС ВО направления подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

направленность (профиль) «Гостиничное дело»

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Выполнить поиск, критический анализ и синтез информации на основе системного подхода для решения поставленных задач
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Определить задачи исследования в рамках поставленной цели на основе обобщения и систематизации результатов научной мысли по проблематике выпускной квалификационной работы. Определить оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Собрать и представить информацию об особенностях работы структурных подразделений гостиницы и их взаимодействия, на основе метода личных наблюдений и научного описания провести сравнение результатов неформальной коммуникации с документально подтвержденными данными.
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Подготовить аннотацию на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке, провести документирование результатов исследования в форме бакалаврской работы.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Использовать комплексный подход к исследованию проблемы, опираясь на межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Разработать план-график выполнения бакалаврской работы, спланировать и провести на основе самоорганизации научно-исследовательскую работу по ВКР.
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Разработать программу формирования компетенций по здоровому образу жизни для гостиницы или иного средства размещения, проанализировать особенности социальной политики

УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Описать и проанализировать результативность применения в организации методов охраны труда, а также мер экологической ответственности предприятия, выявив позитивные и негативные последствия.
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Провести анализ информационного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Предложить направления использования технологических новаций, современных информационно-коммуникационных технологий, специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Определить основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Провести оценку качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон с использованием отечественных и международных стандартов
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Провести мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, потребителей, конкурентов. Использовать результаты количественного и качественного анализа рынка гостиничных услуг для разработки программы развития гостиничного предприятия. Использовать результаты исследовательской деятельности для разработки программы продвижения и реализации гостиничного продукта, удовлетворяющего требования потребителя, в том числе с помощью онлайн технологий сети Интернет.
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Осуществить анализ основных экономических показателей деятельности гостиниц и других средств размещения, интерпретировать полученные результаты и определить направления их оптимизации. Осуществить сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. Рассчитать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при	Изучить нормативно-правовую документацию, на основании которой сформировать систему показателей и критериев оценки организационно-экономической деятельности предприятия.

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	Описать и проанализировать результативность применения в гостинице методов охраны труда, а также мер экологической ответственности предприятия, выявив позитивные и негативные последствия. Проанализировать организацию безопасности обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
ПКУВ-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Провести оценку текущего и перспективного состояния потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Сформировать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКУВ-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Провести оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Определить формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Выявить проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКУВ-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	Определить спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий. Разработать рекомендации по применению современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. Разработать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
ПКУВ-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Разработать проект объекта профессиональной деятельности, определить цели и задачи проекта, составить технико-экономическое обоснование проекта, реализуемого организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ПКУВ-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	Разработать внутренний стандарт и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности. Апробировать разработанный стандарт и регламенты в практической деятельности организации избранной профессиональной сферы. Организовать работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.
ПКУВ-6. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Провести исследования рынка с использованием прикладных методов, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности. Провести оценку удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Определить теоретико-методологические основы по объекту гостиничного продукта на основе требуемой научной информации, размещенной в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.
ПКУВ-7. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	Представить результаты анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. Разработать план доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Провести оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. Выработать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
ПКУВ-8. Способен к продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Проанализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Разработать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет. Провести оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКУВ-9. Способен к применению инновационных технологий и новых форм обслуживания потребителей в организациях сферы	Разработать бизнес-план по созданию новой организации сферы гостеприимства и общественного питания.

гостеприимства и общественного питания	Разработать рекомендации по внедрению инновационных технологий и новых форм обслуживания потребителей в организации сферы гостеприимства и общественного питания
--	--

Руководитель ВКР при поступлении выпускной квалификационной работы на проверку проводит оценку выполнения обучающимся заданий и делает отметку о выполнении в листе оценки результатов освоения ОПОП (Таблица 2), который вместе с другими документами в составе выпускной квалификационной работой предоставляется государственной экзаменационной комиссии.

Таблица 2

Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
по направлению подготовки по направлению подготовки
43.03.03 «Гостиничное дело»
направленность (профиль) «Гостиничное дело»

ФИО обучающегося			
обучающегося ____ курса ____ формы обучения группы ____			
Перечень компетенций		Показатели оценки	Отметка о выполнении
Код	Характеристика		

В процессе защиты каждый из членов государственной экзаменационной комиссии самостоятельно оценивает уровень сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Гостиничное дело», в соответствии с критериями оценивания, установленными настоящей программой государственной итоговой аттестации и заполняет оценочный лист, представленный в таблице 3.

Таблица 3

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
результатов освоения основной образовательной программы
по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»,
направленность (профиль) «Гостиничное дело»

ФИО обучающегося _____
 обучающегося _____ курса _____ формы обучения группы _____

Перечень компетенций		ВКР (содержание и оформление)	Доклад	Вопросы	Отметка об освоении
Код	Характеристика				
2	2	3	4	5	6

По результатам защиты выпускной квалификационной работы председателем государственной экзаменационной комиссии на каждого выпускника, прошедшего процедуру защиты на основании коллегиального обсуждения и с учетом оценочных листов, заполненных членами государственной экзаменационной комиссии, заполняется Протокол по оценке результатов освоения ОПОП по форме, представленной в таблице 4, который является основой для составления Протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Таблица 4

ПРОТОКОЛ
по оценке результатов освоения основной профессиональной
образовательной программы
по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»,
направленность (профиль) «Гостиничное дело»

ФИО обучающегося _____
 обучающегося _____ курса _____ формы обучения группы _____

Перечень компетенций		Отметка об освоении
Код	Характеристика	

Протокол по оценке результатов освоения ОПОП хранится в _____

номенклатуре дел выпускающей кафедры в течении одного года.

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания (форма протокола приведена ниже) отражаются: перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Кроме того, в протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии отражаются характеристика ответов на замечания, изложенные в отзыве руководителя выпускной квалификационной работы, а также в рецензии (при наличии рецензии).

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

ПРОТОКОЛ № _____

заседания государственной экзаменационной комиссии
(высшее образование)

« ____ » _____ 20__ г.

По рассмотрению выпускной квалификационной работы –
_____ обучающегося _____
(выбрать: бакалаврская работа; бакалаврский проект) (фамилия, имя, отчество)

_____ (направление подготовки, форма обучения)
на тему: _____

Присутствовали: председатель _____
члены: _____

_____ выполнена под руководством
(бакалаврская работа / бакалаврский проект)

_____ уч. степень, должность, ФИО
Консультант: _____
ФИО консультанта, уч. степень, уч. звание, должность и наименование организации

В ГЭК представлены следующие материалы:

а) копия приказа ректора Университета о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации

б) копия приказа ректора Университета о закреплении тем выпускных квалификационных работ за обучающимися и назначении руководителей
в) зачетная книжка обучающегося

г) _____ на _____ листах
(указать вид ВКР)

д) отзыв руководителя _____
(указать вид ВКР)

е) иные материалы (указать) _____

Обучающемуся были заданы следующие вопросы: (указать ФИО лиц, задавших вопросы и краткие формулировки вопросов)

Характеристика ответов обучающегося на заданные ему вопросы, а также на замечания в отзыве руководителя

Мнения председателя и членов ГЭК: (о выявленном уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач и выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося):

Признать, что обучающийся выполнил и защитил _____
(указать вид ВКР)

с оценкой _____

Присвоить _____
(фамилия, имя, отчество)

квалификацию _____

Председатель ГЭК _____

Секретарь ГЭК _____

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве Университета.

После подведения итогов комиссией председатель государственной экзаменационной комиссии объявляет всем присутствующим результаты защиты и сообщает, что защитившемуся присвоена квалификация «бакалавр».

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа об уровне образования и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением организации ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

Критерии оценки

Результаты государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Оценка «отлично»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в полном объеме.

Выпускная квалификационная работа полностью соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами. Содержание работы отличается актуальностью и практической значимостью. Работа основана на исследовании значительного массива источников и научной литературы. Выводы, сформулированные в работе, соответствуют современному уровню знаний гостиничной деятельности.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы студент демонстрирует глубокое знание предмета исследования, понимание его места в индустрии гостеприимства, общую эрудицию, сформированные навыки публичной речи и ведения научной дискуссии. Отзывы руководителя и рецензента (при наличии) позитивные, указывают на ответственное отношение студента к работе в процессе ее выполнения, отмечают глубину и научную значимость представленного к защите исследования.

Оценка «хорошо»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника всех общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Выпускная квалификационная работа соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами. Содержание работы отличается актуальностью и практической значимостью. Работа основана на исследовании большого числа источников и научной литературы. Выводы, сформулированные в работе, соответствуют современному уровню знаний гостиничной деятельности. В ходе защиты ВКР студент демонстрирует знание предмета исследования, общую эрудицию, общие навыки публичной речи. Отзывы научного руководителя и рецензента (при наличии) в целом позитивные, однако содержат указания на недостатки в процессе работы над

ВКР, при выполнении заданий по освоению компетенций и в ее содержании.

Оценка «удовлетворительно»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника всех компетенций.

Выпускная квалификационная работа, в основном, соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами.

Содержание работы не отличается существенной актуальностью и практической значимостью. Работа основана на недостаточном для исследования данной темы объеме источников и научной литературы. Выводы, сформулированные в работе, носят вторичный характер. В ходе защиты студент демонстрирует минимальные навыки владения методами публичного выступления и научной дискуссии. Отзывы научного руководителя и рецензента (при наличии) указывают на существенные недостатки в отношении студента к написанию ВКР, выполнению заданий по освоению компетенций при ее выполнении и в содержании работы.

Оценка «неудовлетворительно»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о несформированности у выпускника профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО.

Выпускная квалификационная работа не соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру с нарушением действующих нормативов времени и оформления текста. Содержание работы не имеет научной новизны и практической значимости, изложение материала имеет реферативный характер. Объем исследованных источников и научной литературы меньше допустимого минимума. В ходе защиты студент демонстрирует отсутствие навыков публичной речи и научной дискуссии. Отзывы научного руководителя и рецензента (при наличии) отрицательные или указывают на существенные недостатки в работе.

При выставлении оценки, особенно «неудовлетворительно», ГЭК объясняет студенту недостатки его ответа.

Таблица 5

**Шкала оценивания результатов
защиты выпускной квалификационной работы**

Оценки	Уровень освоения компетенций
отлично	компетенция освоена
хорошо	
удовлетворительно	
неудовлетворительно	компетенция не освоена

2.7. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы

Перечень нормативной литературы

2.7.1. Перечень литературы, имеющейся в библиотеке университета

1. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
2. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха.
4. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.
5. ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения. Общие требования.
6. ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения.
7. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.
8. ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения.
9. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам.
10. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования.
11. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 №2300-1.
12. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации: Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ.
13. Постановление Правительства РФ от 16.02.2019 N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц".

2.7.1. Перечень литературы, имеющейся в библиотеке университета

1. **Алексеев, А. А.** Инновационный менеджмент [Текст] : учеб. и практикум для бакалавриата и магистратуры / А. А. Алексеев. - М. : Юрайт, 2015. - 478 с.
2. **Андреев, А. Ф.** Основы теории управления: учеб. пособие для вузов / А. Ф. Андреев ; под общ. ред. В. В. Макрусева, В. А. Черных. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 288 с.
3. **Афанасьев, В. Н.** Анализ временных рядов и прогнозирование [Текст] : учеб. для вузов / В. Н. Афанасьев, М. М. Юзбашев. - М. : Фининсы и статистика : Инфра-М, 2012. - 319 с.

4. **Батурин, В. К.** Общая теория управления: учеб. пособие для студ. вузов / В. К. Батурин. - М. : ЮНИТИ-Дана, 2012. - 488 с.
5. **Богданов, В. В.** Управление проектами. Корпоративная система - шаг за шагом [Текст] / В. В. Богданов. - М. : Манн, Иванов и Фербер, 2012. - 232 с.
6. **Быстров, С. А.** Организация гостиничного дела [Текст] : учеб. пособие / С. А. Быстров. - М. : Форум - Инфра-М, 2018. - 432 с.
7. **Вотинцева, Н. А.** Правовое обеспечение гостиничной деятельности [Текст] : учеб. пособие / Н. А. Вотинцева. - М. : РИОР; ИНФРА-М, 2018. - 299 с.
8. **Горелов, Н. А.** Методология научных исследований [Текст] : учеб. для бакалавриата и магистратуры / Н. А. Горелов, Д. В. Круглов ; Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т. - М. : Юрайт, 2014. - 291 с.
9. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Федудин А.А., под ред., Скабеева Л.И., Духовная Л.Л., Стахова Л.В. — Москва : КноРус, 2021. — 426 с. — ISBN 978-5-406-05123-8. — URL: <https://book.ru/book/937058> (дата обращения: 16.09.2020). — Текст : электронный.
10. Деловой английский [Текст] : учеб. для вузов / ред. Л. С. Пичкова. - М. : Проспект, 2014. - 998 с.
11. **Домбровская, А. Ю.** Методы научного исследования социально-культурной деятельности [Текст] : учеб.-метод. пособие для вузов / А. Ю. Домбровская. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2013. - 160 с.
12. Инновации : учеб. пособие / А. В. Барышева, К. В. Балдин, И. И. Передеряев и др. ; под общ. ред. А. В. Барышевой 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 381 с.
13. История и философия науки [Текст] : учеб. для вузов / под общ. ред. А. С. Мамзина, Е. Ю. Сиверцева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2013. - 361 с.
14. **Ильина, Е.Л.** Практические инструменты конкуренции в люксовом сегменте рынка гостиничных услуг : монография / Ильина Е.Л., Лайко М.Ю., Тарасенко Э.В. — Москва : Русайнс, 2017. — 216 с. — ISBN 978-5-4365-1946-3. — URL: <https://book.ru/book/927922> (дата обращения: 16.09.2020). — Текст : электронный.
15. **Космин, В. В.** Основы научных исследований [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. В. Космин. - 2-е изд. - М. : РИОР : Инфра-М, 2015. - 214 с.
16. **Курлыкова, А. В.** Стратегический менеджмент [Текст] : учеб. пособие / А. В. Курлыкова. - М. : Инфра-М, 2013. - 171 с.
17. **Кусков, А. С.** Транспортное обеспечение в туризме [Текст] : учеб. для вузов / А. С. Кусков, Ю. А. Джаладян. - М. : КноРус, 2015. - 356 с.
18. **Кусков, А. С.** Туроперейтинг [Текст] : учеб. для вузов / А. С. Кусков, В. Л. Голубева. - М. : Форум, 2014. - 400 с.
19. **Лапыгин, Ю. Н.** Стратегическое развитие организации [Text] : учеб. пособие для вузов / Ю. Н. Лапыгин, Д. Ю. Лапыгин, Т. А. Лачинина. - М. : Кнорус, 2013. - 284 с.

20. **Майданов, А. С.** Методология научного творчества [Текст] / А. С. Майданов. - 2-е изд. - М. : URSS : Книжный дом "ЛИБРОКОМ", 2012. - 510 с.

21. **Макринова, Е. И.** Деятельность службы безопасности гостиницы [Текст] : учеб. пособие для студентов направлениям подгот. "Гостиничное дело", "Экономическая безопасность" / Е. И. Макринова [и др.]. - СПб. : ИЦ "Интермедия", 2017. - 144 с.

22. **Макринова, Е. И.** Теория и методология социально-экономических исследований в туризме и гостиничной деятельности [Текст] : учеб. пособие / Е. И. Макринова, Т. Ю. Иваницкая, Е. О. Святая. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2017. - 300 с.

23. **Макринова, Е. И.** Организация сервиса на рынке туристских и гостиничных услуг [Текст] : учеб. пособие для студентов, осуществляющих подгот. по УГСН 43.00.00 "Сервис и туризм" / Е. И. Макринова, В. В. Лысенко. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2018. - 407 с.

24. **Макринова, Е. И.** Формирование и развитие рынка услуг Белгородской области: проблемы, тенденции, перспективы [Текст] : моногр. / Е. И. Макринова, В. В. Лысенко. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2017. - 114 с.

25. **Макринова, Е. И.** Формирование лояльности клиентов организаций сферы услуг: теория, методы, инструменты и технологии маркетинга [Текст] : моногр. / Е. И. Макринова, В. В. Лысенко. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2015. - 194 с.

26. **Макринова, Е. И.** Маркетинговые концепции развития гостиничных услуг с позиции потребителя [Текст] : моногр. / Е. И. Макринова, Е. О. Святая. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2015. - 209 с.

27. **Мозговая, Ю. А.** Маркетинг туризма и гостеприимства [Текст] : учеб. пособие для студентов спец. "Менеджмент организации", специализация "Гостиничный и туристический бизнес"; направлений подгот. бакалавров и магистров "Гостиничное дело", "Туризм" / Ю. А. Мозговая, Д. Н. Немыкин, М. Е. Ледовская. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2012. - 597 с.

28. **Никольская, Е.Ю.** Современные технологии и организация гостиничной деятельности : учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Семкина Н.С. — Москва : Русайнс, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-4365-5056-5. — URL: <https://book.ru/book/937008> (дата обращения: 16.09.2020). — Текст : электронный.

29. Организация бронирования и продаж гостиничного продукта : учебное пособие / Пасько О.В., под ред., Горяинов К.С., Никольская Е.Ю., Суворова И.Н., Федорчукова С.Г. — Москва : КноРус, 2020. — 187 с. — ISBN 978-5-406-01707-4. — URL: <https://book.ru/book/938278> (дата обращения: 16.09.2020). — Текст : электронный.

30. **Паршин, Н. М.** Управленческий инструментарий качественного обслуживания в индустрии туризма [Текст] : монография / Н. М. Паршин, Е. И. Макринова, И. В. Каплунова. - Белгород : БУКЭП, 2013. - 139 с.

31. Планирование на предприятии (организации) : учеб. пособие для вузов / Е. С. Вайс, В. М. Васильцов, Т. А. Вайс, В. С. Васильцов 5-е изд., стер. - : КноРус М., 2012. - 336 с.

32. **Попов, С. А.** Концепция актуального стратегического менеджмента для современных российских компаний [Текст] : монография / С. А. Попов. - М. : Юрайт, 2013. - 224 с.

33. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учеб. / А. И. Тыщенко 2-е изд. - М. : РИОР, 2014 - 224 с.

34. **Роздольская, И. В.** Теория и практика разработки стратегии организации: учеб. пособие / И. В. Роздольская, С. М. Осадчая. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2012. - 245 с.

35. **Роздольская, И.В.** Целостная концепция развития туристских услуг на этапе инновационных преобразований: маркетинговый концепт : монография / И.В. Роздольская, Е.И. Макринова, Е.Н. Висторобская, Ю.Н. Луценко, Т.Ю. Иваницкая. – Курск : Деловая полиграфия, 2015. – 289 с.

36. **Руденко, Л. Л.** Сервисная деятельность [Текст] : учеб. пособие / Л. Л. Руденко. - М. : Дашков и К, 2012. - 208 с. : табл.

37. Современный менеджмент [Текст] : учеб. для вузов / [авт. коллектив: А. И. Базилевич, А. О. Блинов, Л. А. Вдовенко и др.] ; под ред. М. М. Максимцова, В. Я. Горфинкеля. - М. : Вузовский учеб. : Инфра-М, 2012. - 299 с.

38. Стратегическое управление [Текст] : учеб. для вузов / под ред. И.К. Ларионова. - М. : Дашков и К, 2015. - 235 с.

39. Управление персоналом на предприятии туризма: Учебник / Т.В. Бедяева, А.С. Захаров; Под ред. проф. Е.И. Богданова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 180 с.

40. Управление персоналом организации [Текст] : учеб. / под ред. А. Я. Кибанова. - 2-е изд. доп. и перераб. - М. : Инфра-М, 2014. - 693[2] с.

41. **Ушаков, Р. Н.** Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности [Текст] : учеб. пособие / Р. Н. Ушаков, Н. Л. Авилова. - М. : Инфра-М, 2018. - 136 с.

42. **Чичерин, Ю. А.** Управление проектами [Текст] : учеб. пособие / Ю. А. Чичерин. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2016. - 305 с.

43. **Чудновский, А.Д.** Информационные технологии управления в туризме [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. - 4-е изд. стер. - М. : Кнорус, 2015. - 102 с.

44. **Чудновский, А.Д.** Индустрия гостеприимства: основы организации и управления [Текст] : учеб. пособие / А. Д. Чудновский [и др.]. - М. : ИД "Форум" - Инфра-М, 2018. - 400 с.

45. **Чудновский, А.Д.** Франчайзинг – эффективная форма управления в гостиничном и туристском бизнесе : монография / Чудновский А.Д., Жукова М.А. — Москва : КноРус, 2020. — 210 с. — ISBN 978-5-406-00351-0. — URL: <https://book.ru/book/933952> (дата обращения: 16.09.2020). — Текст : электронный.

46. **Яковлева, Л. Р.** Управление поведением потребителей: стратегическая направленность и возможности реализации [Текст] : моногр. / Л. Р. Яковлева . - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2014. - 144 с.

2.7.2. Перечень электронных ресурсов

1. Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://www.mon.gov.ru>
2. Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru>
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru>
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – <http://school-collection.edu.ru>
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru>.
6. Система дистанционного обучения Белгородского университета кооперации, экономики и права
7. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
8. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru»
9. Научная электронная библиотека eLibrary.ru
10. Федеральная корпоративная электронная библиотека
11. Электронная библиотека системы дистанционного обучения «Прометей»
12. Электронный каталог библиотеки БУКЭП
13. Государственная публичная научно-техническая библиотека России
14. Единое информационное пространство библиотек Белгородской области
15. Ассоциация региональных библиотечных консорциумов
16. Университетская информационная система «РОССИЯ»
17. Проект «Полпред»
18. Федеральный портал «Российское образование»
19. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»
20. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
21. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
ACM Digital Library

2.7.3. Ведущие специализированные журналы

1. Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса – <http://vestnik-rusjournal.ru/>
2. Вестник Белгородского университета кооперации, экономики и права – <http://vestnik.bukep.ru/>
3. Вопросы статистики – <http://www.statbook.ru/ru/vopr/vopr.html>

4. Бренд-менеджмент – <http://www.grebennikoff.ru/product/7/>
5. Маркетинг в России и за рубежом»– <http://www.mavriz.ru/>
6. Маркетинг услуг – <http://www.grebennikoff.ru/product/18/>
7. Маркетинг и маркетинговые исследования – <http://www.grebennikoff.ru/product/3/>
8. Мотивация и оплата труда – <http://grebennikon.ru/journal-24.html>
9. Проблемы прогнозирования – http://elibrary.ru/title_items.asp?id=9007
10. Российское предпринимательство – http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9068
11. Социологические исследования – <http://www.isras.ru/socis.html>
12. Современные проблемы сервиса и туризма – <http://spst-journal.org/>
13. Сервис Plus – <http://philosoph.ru/>
14. Сервис в России и за рубежом <http://service-rusjournal.ru>
15. Стратегический менеджмент – <http://www.grebennikoff.ru/product/36/>
16. Туризм: право, экономика <http://lawinfo.ru/catalog/magazines/turizm-pravo-i-ekonomika>
17. Туризм: практика, проблемы, перспективы – <http://www.tpnews.ru/>
18. Турбизнес – <http://www.tourbus.ru/>
19. Управление корпоративной культурой – <http://www.grebennikoff.ru/product/27>
20. Управление персоналом – <http://www.top-personal.ru>
21. Управление продажами – <http://www.grebennikoff.ru/product/4/>
22. Управление проектами и программами – <http://www.grebennikoff.ru/product/20>
23. Электронное научное издание (журнал) «Современные проблемы науки и образования». <http://www.science-education.ru>

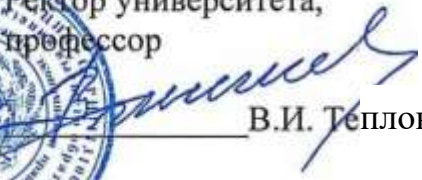
Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления.
Протокол № 12а от 25 июня 2020 года.

и.о. зав. кафедрой Экономики и управления

О.А. Миргородская

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)

Утверждаю
Ректор университета,
профессор

В.И. ТЕПЛОВ

«31» августа 2020 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

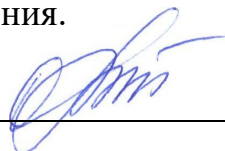
на 2020-2021 учебный год

по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное
дело» профиль подготовки: «Гостиничное дело»

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	1. В рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик в связи с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «ИТК Троицкий мост» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост). 2. В программу государственной итоговой аттестации внесены изменения, связанные с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «ИТК Троицкий мост» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Изменения не вносились

Программа итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры экономики и управления.

И.о. зав. кафедрой



Миргородская О.А.

Протокол от «31» августа 2020 г. № 14а.

Одобрена Научно-методическим советом института.