

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Комсомольский-на-Амуре государственный технический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

И.В. Макурин И.В. Макурин

(подпись, расшифровка подписи)

“10” 12 2014 г.



ПРОГРАММА

**государственной итоговой аттестации
выпускников по направлению подготовки
(бакалавриат)**

101100 Гостиничное дело
(код) (наименование направления подготовки)
Квалификация (степень) – бакалавр
(наименование квалификации, степени)

Программа государственной итоговой аттестации разработана, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Социальная работа и государственное муниципальное управление»

Заведующий кафедрой



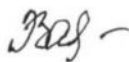
О.А. Васильченко
«04» декабря 2014 г.

Начальник
учебно-методического управления



М.Г. Некрасова
«10» 12 2014 г

Декан Социального факультета



Э.А. Васильченко
«04» декабря 2014 г

Рабочая программа рассмотрена, одобрена и рекомендована к использованию методической комиссией Социального факультета

Председатель методической комиссии



О.А. Кузьмина
«04» декабря 2014 г

Автор программы
д.и.н., профессор



О.А. Васильченко
«04» декабрь 2014 г

1 Общие положения

1.1 Цель государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) и основной образовательной программы высшего профессионального образования (ООП ВПО), разработанной в Комсомольском-на-Амуре государственном техническом университете.

1.2 Состав государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки (бакалавриат) 101100 “Гостиничное дело” включает:

- а) государственный экзамен;
- б) защиту выпускной квалификационной работы.

1.3 Нормативная база итоговой аттестации

1.3.1 Итоговая аттестация осуществляется в соответствии с нормативным документом университета **СТП 7.5-2 Итоговая аттестация. Положение**. В указанном документе определены и регламентированы:

- общие положения по итоговой аттестации;
- правила и порядок организации и процедура проведения итоговой государственной аттестации;
- обязанности и ответственность руководителя выпускной квалификационной работы;
- результаты итоговой государственной аттестации;
- порядок апелляции итоговой государственной аттестации;
- документация по итоговой государственной аттестации.

1.3.2 Оформление выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с требованиями **РД 013-2012 Текстовые студенческие работы. Правила оформления**.

2 Характеристика выпускника

2.1 Квалификационная характеристика (требования)

Область профессиональной деятельности бакалавров включает разработку и реализацию на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- потребители гостиничного продукта, потребности и ключевые ценности потребителя;
- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта;
- гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;
- техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;
- нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям на праве собственности или ином законном основании;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий;
- нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;
- результаты интеллектуальной деятельности.

2.2 Виды профессиональной деятельности

Основной образовательной программой по направлению подготовки 101100 “Гостиничное дело” (бакалавриат) предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- сервисная;
- проектная;
- научно-исследовательская.

Бакалавр может адаптироваться к следующим видам смежной профессиональной деятельности:

- туризм;
- курортное дело;
- рекреационная деятельность.

2.3 Задачи профессиональной деятельности

Бакалавр по направлению подготовки “Гостиничное дело” должен заниматься решением задач, с которыми сталкиваются гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта.

Бакалавр по направлению подготовки 101100 “Гостиничное дело” должен решать следующие задачи профессиональной деятельности (далее также ЗПД) в соответствии с видами профессиональной деятельности (далее также ВД):

Кодовое обозначение	Содержание задач профессиональной деятельности
<i>ВД 1</i>	<i>Производственно-технологическая</i>
ЗПД 1	разработка и применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;
ЗПД 2	формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;
ЗПД 3	разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя;
ЗПД 4	оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
ЗПД 5	использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности;
<i>ВД 2</i>	<i>Организационно-управленческая</i>
ЗПД 6	организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;
ЗПД 7	планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя;
ЗПД 8	координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
ЗПД 9	оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей;
ЗПД 10	контроль деятельности гостиниц и других средств размещения, организация работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;
<i>ВД 3</i>	<i>Научно-исследовательская</i>
ЗПД 11	сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности;
ЗПД 12	мониторинг гостиниц и других средств размещения, потребностей потребителей;
ЗПД 13	адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя.
<i>ВД 4</i>	<i>Проектная</i>
ЗПД 14	постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта;
ЗПД 15	проектирование инновационного гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;
ЗПД 16	проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
<i>ВД 5</i>	<i>Сервисная</i>
ЗПД 17	обеспечение качества обслуживания и предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;
ЗПД 18	соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;
ЗПД 19	выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя;
ЗПД 20	соблюдение персоналом гостиниц и других средств размещения кодекса

Кодовое обозначение	Содержание задач профессиональной деятельности
	профессиональной этики;

3 Требования к результатам освоения образовательной программы

3.1 Квалификационные требования, необходимые для профессиональной деятельности

Требования к профессиональной подготовке выпускника обуславливаются задачами и содержанием его будущей деятельности по направлению подготовки 101100 «Гостиничное дело» (бакалавриат). В результате освоения образовательной программы обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Кодовое обозначение	Характеристика компетенции
<i>Компетенции, регламентированные ФГОС ВПО и ООП ВПО</i>	
Общекультурные компетенции	
ОК 1	владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
ОК 2	владением одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК-2);
ОК 3	готовностью логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь, к межкультурным коммуникациям (ОК-3);
ОК 4	способностью понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы, проявлять патриотизм, трудолюбие и гражданскую ответственность (ОК-4);
ОК 5	готовностью соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой (ОК-5);
ОК 6	готовностью к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов (ОК-6);
ОК 7	способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться (ОК-7);
ОК 8	стремлением к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства; готовностью критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития и устранения недостатков (ОК-8);
ОК 9	способностью осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности (ОК-9);
ОК 10	способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы, использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-10);

ОК 11	готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-11);
ОК 12	способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного общества; владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);
ОК 13	способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-13);
ОК 14	владением основами законодательства о физической культуре и спорте, методами и средствами физического воспитания для оптимизации работоспособности и здорового образа жизни (ОК-14).
Профессиональные компетенции	
ПК 1	в производственно-технологической деятельности: готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
ПК 2	владением основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);
ПК 3	готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-3);
ПК 4	способностью организовывать работу исполнителей (ПК-4);
ПК 5	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-5);
ПК 6	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-6);
ПК 7	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-7);
ПК 8	готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовностью к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений (ПК-8);
ПК 9	готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-9);
ПК 10	готовностью применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ПК-10);
ПК 11	готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-11);
ПК 12	готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования (ПК-12);
ПК 13	готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя (ПК-13);

ПК 14	готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-14);
ПК 15	способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-15);
ПК 16	готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-16);
ПК 17	способностью находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий (ПК-17);
ПК 18	готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-18).

3.3 Связь элементов итоговой аттестации и профессиональных задач

По результатам государственной итоговой аттестации проверяется степень освоения выпускником способности решать следующие задачи профессиональной деятельности:

Элементы государственной итоговой аттестации	Задачи профессиональной деятельности																			
	ВД 1					ВД 2					ВД 3			ВД 4			ВД 5			
	ЗПД 1	ЗПД 2	ЗПД 3	ЗПД 4	ЗПД 5	ЗПД 6	ЗПД 7	ЗПД 8	ЗПД 9	ЗПД 10	ЗПД 11	ЗПД 12	ЗПД 13	ЗПД 14	ЗПД 15	ЗПД 16	ЗПД 17	ЗПД 18	ЗПД 19	ЗПД 20
Государственный экзамен																				
Раздел 1	О К 1		П К 10	П К 7		О к2 0			П К 5	П К 1			П К 10		П К 10		П К 5	П К 5	П К 10	О к2 0
Раздел 2	П К5	О К 10	П К 8	О к1	П К 10		П К1 0	П К1 0			П К 10		П К 7		П К 25		О К 1		О К 1	П К 5
Раздел 3	П К1 0		О К 5	П К 7		О К 5			П К 5	П К 5			П К 5	О К 1	П К 7		П К 26		П К 26	П к2 3
Выпускная квалификационная работа																				
Введение	О К1			О К 9			О К9			П К 2			О К 1		О К 9		П К 10		П К 2	
Теоретическая глава	О К1		П К 12		О К 5			П К1 2	П К 12			О К 1		О К 1	О к 1			П К 12		
Аналитическая глава	П К1 7		О К 10	П К 16		П К 17	О К1	П К1 6	П К 16				О К 10	П К 17		П К 5	П К 10		П К 26	П к2 3
Проектная (прикладная) глава	П К5	П К 18		П К 10	О К 5	П К 17	П К7		П К 1	П К 16		П К 8		О К 10		П К 7		П К 3	П К 5	П К 10
Заключение	П К6		П К 10		П К 6			О К8	П К 6			П К 5		П К 6		О К 10	П К 6	П К 6	П К 5	П К 6

Государственный экзамен

4.1 Структура государственного экзамена

В структуру государственного квалификационного экзамена входят основные вопросы по учебным модулям (дисциплинам). В экзаменационном билете 3 вопроса, поэтому все вопросы разделены на 3 раздела. Они включают в себя вопросы по различным дисциплинам.

Раздел 1.

- “Гостиничный менеджмент”;
- “Технологии гостиничной деятельности”;

Раздел 2.

- “Инновации в гостиничном бизнесе”;
- “Проектирование гостиничной деятельности”;

Раздел 3.

- “Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации”.

Примерный перечень вопросов по каждой дисциплине и литература по ним представлены в Приложении А. Примеры экзаменационных билетов представлены в Приложении Б.

4.2 Критерии оценки государственного экзамена

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При оценке уровня профессиональной подготовленности по результатам государственного экзамена необходимо учитывать следующие **критерии**:

- знание учебного материала (учебных дисциплин);
- знание нормативно-законодательных актов и различных информационных источников;
- способность к абстрактному логическому мышлению;
- умение выделить проблемы;
- умение определять и расставлять приоритеты;
- умение аргументировать свою точку зрения.

Уровень знаний определяется следующими **оценками**: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, грамотно и логически стройно его излагающему, в свете которого тесно увязывается теория с практикой. При этом обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами контроля знаний, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами решения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу излагающего его, который не до-

пускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми приемами их решения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности в изложении программного материала и испытывает трудности в выполнении практических заданий.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не усвоил значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большим затруднением решает практические задачи. Списывание (или использование недопустимых материалов) является основанием для получения оценки «неудовлетворительно».

5 Выпускная квалификационная работа

Выпускная квалификационная работа (далее также ВКР) бакалавра по направлению подготовки 101100.62 “Гостиничное дело” представляет собой законченную разработку, в которой должны быть изложены вопросы организации гостиничного сервиса для различных категорий населения, технической эксплуатации оборудования гостиничного комплекса, инновационная деятельность в сфере гостиничного бизнеса и повышения эффективности деятельности гостиничного предприятия на рынке услуг.

5.1 Вид выпускной квалификационной работы

ВКР выполняется в виде бакалаврской работы.

5.2 Цель выполнения выпускной квалификационной работы и предъявляемые к ней требования

Выполнение ВКР имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и углубление полученных теоретических и практических знаний по направлению подготовки;
- развитие навыков обобщения практических материалов, критической оценки теоретических положений и выработки своей точки зрения по рассматриваемой проблеме;
- развитие умения аргументировано излагать свои мысли и формулировать предложения;
- выявление у обучающихся творческих возможностей и готовности к практической деятельности в условиях современной экономики.

К выпускной квалификационной работе предъявляются следующие основные **требования**:

- раскрытие актуальности, теоретической и практической значимости темы;

правильное использование законодательных и нормативных актов, методических, учебных пособий, а также научных и других источников информации, их критическое осмысление, и оценка практических материалов по выбранной теме;

демонстрация способности владения современными методами и методиками проектирования и организации гостиничной деятельности;

полное раскрытие темы выпускной квалификационной работы, аргументированное обоснование выводов и формулировка предложений, представляющих научный и практический интерес, с обязательным использованием практического материала, в том числе информации о деятельности действующих предприятий гостиничного комплекса Хабаровского края;

раскрытие способностей обеспечения систематизации и обобщения собранных по теме материалов, развития навыков самостоятельной работы при проведении научного исследования.

5.2 Примерная тематика и порядок утверждения тем выпускных квалификационных работ

При выборе темы необходимо учитывать ее актуальность в современных условиях, практическую значимость для учреждений, организаций и предприятий, где были получены первичные исходные данные для подготовки выпускной работы.

При выборе темы целесообразно руководствоваться опытом, накопленным при написании курсовых работ, подготовки рефератов и докладов для выступления на семинарах и практических занятиях, конференциях, что позволит обеспечить преемственность научных и практических интересов.

Название темы бакалаврской работы должно быть кратким, отражать основное содержание работы. В названии темы нужно указать объект и / или инструментарий, на которые ориентирована работа. В работе следует применять новые технологии и современные методы.

Примерная тематика ВКР представлена в Приложении Г.

5.3 Структура выпускной квалификационной работ. Требования к ее содержанию

Структура выпускной работы включает: введение, 2-3 главы, с разбивкой на параграфы, заключение, а также список использованной литературы и приложения. Объем работы – в пределах 70 печатных страниц.

Во введении обосновывается выбор темы, ее актуальность, формулируются цель и задачи исследования. Здесь отражается степень изученности рассматриваемых вопросов в научной и практической литературе, оговаривается предмет и объект исследования, конкретизируется круг вопросов, подлежащих исследованию. По объему введение не превышает 4-5 страниц.

Первая глава имеет теоретический характер. В ней на основе изучения литературы, дискуссионных вопросов, систематизации современных исследо-

ваний рассматриваются возникновение, этапы исследования проблем, систематизируются позиции российских и зарубежных ученых и обязательно аргументируется собственная точка зрения обучающегося относительно понятий, проблем, определений, выводов.

Вторая и последующие главы носят аналитический и прикладной характер, раскрывающий содержание проблемы. В них на конкретном практическом материале освещается фактическое состояние проблемы на примере конкретного объекта. Достаточно глубоко и целенаправленно анализируется и оценивается действующая практика, выявляются закономерности и тенденции развития на основе использования собранных первичных документов, статистической и прочей информации за предоставленный для данного исследования период (как правило, не менее трех лет).

Содержание этих глав является логическим продолжением первой теоретической главы и отражает взаимосвязь теории и практики, обеспечивает разработку вопросов плана работы и выдвижение конкретных предложений по исследуемой проблеме.

Заключение содержит выводы по теме ВКР и конкретные предложения по исследуемым вопросам. Они должны непосредственно вытекать из содержания выпускной работы и излагаться лаконично и четко. По объему заключение не превышает 2-3 страницы.

5.4 Критерии оценки выпускных квалификационных работ

При оценке уровня профессиональной подготовленности по результатам защиты ВКР необходимо учитывать следующие критерии:

- актуальность тематики и ее значимость;
- масштабность работы;
- реальность поставленных задач;
- характер проведенных расчетов;
- подтвержденную документально апробацию результатов;
- наличие опубликованных работ;
- наличие авторской позиции по тематике ВКР;
- качество доклада;
- качество и полноту ответов на вопросы.

Оценка «Отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, критический разбор практической деятельности, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. ВКР должна иметь положительные отзывы научного руководителя и рецензента. При ее защите выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При ее защите выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзывах рецензентов имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите квалификационной работы выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Примерный перечень вопросов к государственному экзамену

Раздел 1

Вопросы по дисциплине «Технологии гостиничной деятельности»

1. Гостиничные услуги, их характеристика
2. Нормативно-правовые акты РФ и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти, действующие в гостиничной индустрии
3. Понятие организационной структуры гостиничного предприятия
4. Административная служба гостиничного предприятия. Управление персоналом в гостинице
5. Особенности функционирования службы приема и размещения гостиницы
6. Процесс бронирования мест в гостиницах.
7. Типология гостиничных номеров и принципы оборудования номерного фонда.
8. Оформление проживания российских и иностранных граждан
9. Экскурсионные услуги гостиничного предприятия
10. Анимационная деятельность гостиницы
11. Оздоровительные и спортивно-оздоровительные услуги гостиниц
12. Претензионная работа в гостинице
13. Стратегическое и оперативное управление в гостиничном предприятии
14. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в России

Список основной литературы

1. Кусков А.С. Гостиничное дело. – М., 2009. – 328 с.
2. Стригунова Д.П. Правовые основы гостиничного и туристического бизнеса. – М., 2012. – 200 с.
3. Романович, Ж. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]. - М., 2013. - 284 с. // www.znanium.com / электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=430365> (07.11.2014)

Список дополнительной литературы

1. Стригунова Д.П. Правовые основы гостиничного и туристического бизнеса. – М., 2012. – 200 с.
2. Шматько Л.П. Туризм и гостиничное хозяйство. – Ростов-на-Дону, 2010. – 352 с.

Вопросы по дисциплине «Гостиничный менеджмент»

1. Классификация форм управления гостиничным предприятием
2. Стратегия и тактика гостиниц и иных средств размещения
3. Планирование в деятельности гостиничного предприятия
4. Технология разработки и реализации управленческих решений для гостиничного предприятия
5. Классификация методов разработки и принятия управленческих решений
6. Кадровый менеджмент гостиничного предприятия
7. Информационный менеджмент гостиничного предприятия
8. Финансовый менеджмент гостиничного предприятия
9. Менеджмент качества гостиничного предприятия
10. Инвестиционный менеджмент гостиничного предприятия
11. Технология разработки гостиничного продукта
12. Корпоративная культура и этапы жизненного цикла гостиничного предприятия
13. Характеристика методов управления предприятием в сфере гостиничного бизнеса
14. Эффективность гостиничного менеджмента
15. Характеристика внутренней и внешней среды гостиничного предприятия

Список основной литературы

1. Гончаров В.В. Гостиничный менеджмент. – СПб., 2013. – 376 с.
2. Дементьева С.В. Отельный менеджмент. – М., 2011.– 160 с.
3. Королев В.И. Современные технологии менеджмента. - М., 2012. - 640 с. //www.znaniyum.com / электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://www.znaniyum.com/catalog.php?bookinfo=258352> (07.11.2014)

Список дополнительной литературы

1. Щетинина Е.Б. Менеджмент гостиничных услуг. – М., 2006. – 170 с.
2. Голов Р.С. Теория менеджмента. - М., 2013. //www.znaniyum.com / электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://www.znaniyum.com/catalog.php?bookinfo=411732> (07.11.2014)

Раздел 2

Вопросы по дисциплине “Проектирование гостиничной деятельности”

1. Особенности и виды гостиничного продукта
2. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.
3. Принципы и организация проектирования гостиничных предприятий
4. Состав и содержание проекта
5. Размещение и расчетные показатели развития предприятий гостиничной сферы

6. Размещение и основы технологических расчетов
7. Планировочные решения отдельных служб гостиничного предприятия
8. Проектирование рекреационной зоны и номерного фонда гостиниц и других средств размещения
9. Проектирование вспомогательных помещений и зоны отдыха
10. Документационное сопровождение проектной деятельности
11. Интерьер гостиничных предприятий

Список основной литературы

- 1 Медлик С. Гостиничный бизнес. – М., 2011. – 239 с.
- 2 Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. – М., 2004. – 351 с.
- 3 Гостиничный сервис и туризм - М., 2011. - 224 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=223577>

Список дополнительной литературы

- 1 Богомолова Е.С. Проектирование гостиничной деятельности. – Майкоп, 2013. – 168 с.
- 2 Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. - М., 2004. - 256 с.

Вопросы по дисциплине “ Инновации в гостиничном бизнесе”

1. Сущность и функции инновационной деятельности в гостиничном бизнесе.
2. Государственное регулирование инновационного развития.
3. Стратегия инновационной деятельности.
4. Планирование инновационной деятельности.
5. Нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности
6. Предпринимательство и инновации
7. Управление инновационной деятельностью в компании.
8. Интеллектуальная собственность в инновационных процессах
9. Влияние научно-технических нововведений на развитие гостиничного бизнеса
10. Инновационные процессы в сервисе
11. Классификация предприятий по типу инновационного поведения.
12. Интеллектуальная собственность в инновационных процессах

Список основной литературы

1. Изотова М.А. Инновации в социокультурном сервисе и туризме – М., 2006. – 136 с.
2. Оголева Л.Н. Инновационный менеджмент. – М., 2011. – 240 с.
3. Медынский В.Г. Инновационный менеджмент. - М., 2008. - 295 с. -
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=136376>

Список дополнительной литературы

1. Баранчев В.П. Управление инновациями. – М., 2012. – 616 с.
2. Малахова, Н. Н. Инновации в туризме и сервисе. – М., 2010. – 256 с.
3. Новиков, В.С. Инновации в туризме. – М., 2010. – 208 с.
4. Грибов Л.П. Инновационный менеджмент. - М., 2013. - 311 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=372362>

Раздел 3

Вопросы по дисциплине “Техническое оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации”

1. Система отопления гостиничных комплексов.
2. Система водоснабжения в гостиницах.
3. Система горячего водоснабжения гостиничных комплексов.
4. Система вентиляции и кондиционирования воздуха в гостиничных комплексах.
5. Эксплуатация систем кондиционирования воздуха в гостиничных комплексах.
6. Эксплуатация осветительных сетей и светильников в гостиницах.
7. Лифтовое оборудование гостиниц.
8. Телекоммуникационные системы гостиниц.
9. Система обеспечения безопасности гостиничного комплекса.
10. Комплексная система оснащения конференц-залов гостиниц.
11. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц: уборочные машины и механизмы.
12. Оборудование прачечных в гостиничных комплексах.
13. Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения в гостиницах.
14. Оборудование службы приема и размещения гостиниц.

Список основной литературы

1. Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. – М., 2004. – 351 с.
2. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. - М., 2004. - 256 с.
3. Медлик С. Гостиничный бизнес. – М., 2011. – 239 с.

Список дополнительной литературы

1. Романович, Ж. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]. - М., 2013. - 284 с. //www.znanium.com / электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=430365> (07.11.2014)
2. Шматько Л.П. Туризм и гостиничное хозяйство. – Ростов-на-Дону, 2010. – 352 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Примеры экзаменационных билетов

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Гостиничные услуги, их характеристика
2. Менеджмент качества гостиничного предприятия
3. Лифтовое оборудование гостиниц.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:
О.А. Васильченко
О.А. Кузмина
Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Понятие организационной структуры гостиничного предприятия
2. Финансовый менеджмент гостиничного предприятия
3. Телекоммуникационные системы гостиниц.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:
О.А. Васильченко
О.А. Кузмина
Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Информационный менеджмент гостиничного предприятия
2. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.
3. Система обеспечения безопасности гостиничного комплекса.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Кадровый менеджмент гостиничного предприятия
2. Особенности и виды гостиничного продукта
3. Комплексная система оснащения конференц-залов гостиниц.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Технология разработки и реализации управленческих решений для гостиничного предприятия
2. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.
3. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц: уборочные машины и механизмы.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Планирование в деятельности гостиничного предприятия
2. Принципы и организация проектирования гостиничных предприятий
3. Оборудование прачечных в гостиничных комплексах.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Стратегия и тактика гостиниц и иных средств размещения
2. Размещение и расчетные показатели развития предприятий гостиничной сферы
3. Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения в гостиницах.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Классификация форм управления гостиничным предприятием
2. Планировочные решения отдельных служб гостиничного предприятия
3. Оборудование службы приема и размещения гостиниц.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в России
2. Проектирование рекреационной зоны и номерного фонда гостиниц и других средств размещения
3. Система вентиляции и кондиционирования воздуха в гостиничных комплексах.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Стратегическое и оперативное управление в гостиничном предприятии
2. Проектирование вспомогательных помещений и зоны отдыха
3. Эксплуатация систем кондиционирования воздуха в гостиничных комплексах.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Претензионная работа в гостинице
2. Документационное сопровождение проектной деятельности
3. Эксплуатация осветительных сетей и светильников в гостиницах.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Оздоровительные и спортивно-оздоровительные услуги гостиниц
2. Интерьер гостиничных предприятий
3. Лифтовое оборудование гостиниц.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Анимационная деятельность гостиницы
2. Сущность и функции инновационной деятельности в гостиничном бизнесе.
3. Телекоммуникационные системы гостиниц.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Организация питания в гостиницах
2. Влияние научно-технических нововведений на развитие гостиничного бизнеса
3. Система обеспечения безопасности гостиничного комплекса.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

«ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Экскурсионные услуги гостиничного предприятия
2. Инновационные процессы в сервисе
3. Система отопления гостиничных комплексов.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Оформление проживания российских и иностранных граждан
2. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения с учетом требований технологического проектирования
3. Система водоснабжения в гостиницах.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

«ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Типология гостиничных номеров и принципы обслуживания номерного фонда.
2. Размещение и расчетные показатели развития предприятий гостиничной сферы
3. Система горячего водоснабжения гостиничных комплексов.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко
О.А. Кузмина
Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Процесс бронирования мест в гостиницах.
2. Проектирование вспомогательных помещений и зоны отдыха
3. Система вентиляции и кондиционирования воздуха в гостиничных комплексах.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко
О.А. Кузмина
Е.С. Вологодина

«ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Особенности функционирования службы приема и размещения гостиницы.
2. Интерьер гостиничных предприятий
3. Эксплуатация систем кондиционирования воздуха в гостиничных комплексах.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ФГБОУ ВПО

«Комсомольский-на-Амуре
государственный технический университет»
для студентов направления 101100
«Гостиничное дело»

2014/2015 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

по Итоговому государственному междисциплинарному
экзамену

1. Административная служба гостиничного предприятия. Управление персоналом в гостинице
2. Планировочные решения отдельных служб гостиничного предприятия
3. Эксплуатация осветительных сетей и светильников в гостиницах.

Зав. кафедрой СР и ГМУ _____

Составители:

О.А. Васильченко

О.А. Кузмина

Е.С. Вологодина

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Примерная тематика ВКР

1. Гостиничный сервис: практика реализации гостиничных услуг в рекреационном комплексе.
2. Экскурсионная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного продукта.
3. Изучение (анализ) влияния потребительского спроса на развитие гостиничных услуг.
4. Реализация стандартов обслуживания и контроль удовлетворенности потребителей гостиничных услуг (на примере).
5. Инновационная активность как конкурентное преимущество гостиничного предприятия.
6. Особенности реализации услуг в гостиничной индустрии.
7. Управление инновациями в системе обслуживания потребителей гостиничных услуг.
8. Особенности обслуживания иностранных граждан в сфере гостиничного сервиса.
9. Анализ моделей организации гостиничного сервиса в России.
10. Предоставление гостиничных услуг иностранному туристу как фактор интеркультурного общения: теория и практика.
11. Автоматизированные системы бронирования и резервирования.
12. Взаимодействие органов власти и частного предпринимательства в сфере гостиничного сервиса.
13. Источники инновационных возможностей в сфере гостиничного сервиса.
14. Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного продукта.
15. Развитие дополнительных услуг в гостиничном сервисе.
16. Особенности прогнозирования создания новых видов гостиничных услуг в условиях конкуренции.
17. Современные методы повышения эффективности использования (загрузки) номерного фонда гостиниц.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Примерные графики прохождения этапов государственной итоговой аттестации

Примерный график подготовки, организации и проведения государственного экзамена

Виды работ	Сроки для 4- летнего обу- чения	Ответственный исполнитель
Формирование состава ГЭК по на- правлению	сентябрь- октябрь	Зав. кафедрой
Формирование (актуализация) про- граммы государственного экзамена по специальности	сентябрь	Зав. кафедрой, ведущие преподаватели
Подготовка вопросов к государст- венному экзамену по специальности	сентябрь- октябрь	Зав. кафедрой, Преподаватели кафедры
Выдача вопросов студентам по го- сударственному экзамену по специ- альности	январь- февраль	вед. специалист
Организация обзорных лекций и консультаций по государственному экзамену по специальности	апрель	Преподаватели кафедры
Подготовка и утверждение ком- плектов билетов	февраль	Председатель ГЭК, вед. специалист
Утверждение расписания государ- ственного экзамена и информирова- ние студентов	Январь- февраль	вед. специалист
Приказ о допуске студентов к госу- дарственному экзамену по специ- альности (за неделю до экзамена)	май	Декан факультета
Проведение государственного экза- мена	Май (37 неделя)	ГЭК

Примерный график подготовки, организации и проведения защиты ВКР

Виды работ	Сроки для 4-летнего обучения	Ответственный исполнитель
Формирование состава ГЭК	сентябрь-октябрь	Зав. кафедрой
Преддипломная практика	Апрель-май (35-36 неделя)	Зав. кафедрой
Определение места преддипломной практики	Сентябрь-январь	студент
Подача на кафедру заявления о месте прохождения преддипломной практики.	февраль	студент
Подготовка приказа на преддипломную практику.	март	вед. специалист кафедры, Руководители ВКР
Начало преддипломной практики. Выдача заданий. Проведение собрания.	апрель	Руководители ВКР
Контроль за ходом преддипломной практики	Апрель-май	Руководители ВКР
Защита отчетов по преддипломной практике	май	Руководители ВКР
Выполнение и защита ВКР	18 мая-5 июля (7 недель)	Зав. кафедрой
Представление тем ВКР, выбор темы ВКР и научного руководителя	в последнем учебном семестре	Преподаватели кафедры студенты
Подача заявления о закреплении темы ВКР и научного руководителя.	октябрь-ноябрь	Студент выпускной группы
Подготовка приказа по утверждению тем и руководителей ВКР	30 декабря	вед. специалист кафедры, Руководители ВКР
Составление и утверждение заданий на ВКР и календарного графика на ВКР	октябрь-ноябрь	Руководитель ВКР, за кафедрой
Составление и согласование задания на ВКР с зав. кафедрой	октябрь-ноябрь	Зав. кафедрой, руководители ВКР
Организация консультаций (по отдельным главам и нормоконтролю)	Апрель-май	Зав. кафедрой
Контроль за ходом выполнения ВКР I этап (30%) II этап (80%) III этап (100%)	28 мая 8 июня 18 июня	Зав. кафедрой, руководители ВКР
Проведение предзащиты на кафедре	18 -28 июня	Зав. кафедрой, руководители ВКР
Утверждение дат защит ВКР	Первая неделя мая	Зав. кафедрой секретарь ГЭК
Назначение рецензентов (за две недели до защиты)	Вторая неделя июня	руководители ВКР, Зав. кафедрой
Получение резолюций по нормоконтролю, рецензента, консультантов (за неделю до защиты)	Третья неделя июня	Студент выпускной группы
Подготовка проекта приказа о допуске к	Третья неделя	Зав. кафедрой, деканат

Виды работ	Сроки для 4-летнего обучения	Ответственный исполнитель
защите ВКР (за неделю до защиты)	июня	
Защита ВКР в ГЭК	Первая неделя июля	Зав. кафедрой Члены ГЭК

Примерный график организации самостоятельной работы обучающихся по подготовке к защите ВКР

Этапы работ	Планируемая трудоемкость, %	Дата выполнения	
		План	Факт
1. Сбор, изучение и систематизация учебной, научно-технической литературы, учебно-методической документации и патентной информации.	...	Во время прохождения преддипломной практики	...
2. Разработка общей части (введения, теоретической главы) работы.		28.05.15	
3. Технологические разработки. Этапы решения поставленной задачи. Подготовка аналитической и практической глав.		08.06.15	
4. Написание заключения и аннотации.		18.06.15	
5. Окончательное оформление расчетно-пояснительной записки и графических материалов.		18.06.15	
6. Подготовка на проверку и подпись ВКР руководителю.		21.06.15	
7. Подготовка на проверку и подпись ВКР заведующему кафедрой. Получение допуска к защите.		22.06.15	
<i>Итого</i>			