

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»
(РУТ (МИИТ))



Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации, как компонент образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, утвержденной первым проректором РУТ (МИИТ) Тимониным В.С.

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ (ГОСУДАРСТВЕННОЙ
ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ
РАБОТЫ

Направление подготовки: 38.03.02 – Менеджмент

Направленность (профиль): Менеджмент гостинично-ресторанных
предприятий

Квалификация выпускника: Бакалавр

Форма обучения: Очная

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации в виде электронного документа выгружена из единой корпоративной информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу

Простая электронная подпись, выданная РУТ (МИИТ)
ID подписи: 314524
Подписал: Федякин Иван Владимирович
Дата: 01.06.2021

1. Итоговая (государственная итоговая) аттестация по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент и направленности (профилю) Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий в соответствии с учебным планом проводится в форме: Защиты выпускной квалификационной работы.

2. Выпускная квалификационная работа.

2.1. Вид выпускной квалификационной работы: Бакалаврская работа

2.2. Требования к выпускной квалификационной работе.

Выпускная работа должна подтверждать соответствие профессиональной подготовки студента по требованиям СУОСа. В процессе выполнения квалификационной работы должны раскрыться способности выпускника применять полученные в институте теоретические и прикладные знания для творческого решения практических задач. Студенты должны продемонстрировать глубокие знания по выбранной теме, умение эконокизировать собранный материал, обобщать различные наблюдения, выходить на решение практических проблем профессиональной деятельности.

Выполненная бакалаврская работа должна:

-показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач;

-соответствовать разработанному заданию, включающему формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;

-включать анализ литературных источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения.

Бакалаврская работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы.

При подготовке и защите выпускной бакалаврской работы раскрываются творческие способности студента, что служит основанием для рекомендации его в магистратуру.

Исходя из поставленной цели, задачами выпускной квалификационной работы бакалавра являются:

-теоретическое обоснование и раскрытие сущности категорий, явлений и проблем по избранной теме;

-демонстрация твердых знаний и умение применять положения законодательных и нормативных документов по вопросам, рассматриваемым в выпускной работе;

-развитие навыков самостоятельной работы, полученных за годы обучения;

-анализ и оценка литературных источников по изучаемым вопросам;

-систематизация и обстоятельный анализ данных

-полученных из разных источников, включая статистические сборники, отчетные формы, периодическую и специальную литературу (монографии, научные статьи и др.);

В бакалаврской работе обязательно должны получить отражение следующие вопросы:

-применение новых стандартов в области менеджмента гостинично-ресторанных предприятий,

- рассмотрение зарубежного опыта менеджмента гостинично-ресторанных предприятий

Бакалаврская работа выполняется с использованием фактических данных базового субъекта, собранных студентом во время прохождения производственной и преддипломной практик.

2.3. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы.

Начало работы над ВКР, характеризующееся сбором информации, осуществляется в период прохождения преддипломной практики на 4-том курсе.

На 4 курсе в начале учебного года выпускающая кафедра проводит общее собрание студентов, на котором рассматриваются все организационные вопросы по разработке ВКР. На собрании присутствуют все потенциальные руководители ВКР. Перед началом преддипломной практики студенты, не имеющие задолженностей, должны получить задание на подготовку ВКР. Задание утверждается заведующим кафедрой.

На основании календарного плана в задании, полученного от руководителя ВКР, прописывается период выполнения ВКР.

Вкр состоит из:

- содержание,

- введение,
- основная часть (глава 1, глава 2, глава 3 (опционально)),
- заключение (выводы, предложения, рекомендации),
- список использованных источников,
- приложения.

Завершенная в содержательном отношении работа должна быть представлена в установленные сроки научному руководителю для проверки. После устранения недостатков, выявленных научным руководителем, полностью оформленная, работа представляется ему для подготовки отзыва, подписываемого за 3 рабочих дня до защиты.

2.4. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ.

1. Разработка бизнес-плана по организации деятельности гостиничного предприятия (на примере...)
2. Организация и проведение процедуры аудита системы управления персоналом в гостинице (на примере...)
3. Организация и проведение процедуры аудита системы управления персоналом в ресторане (на примере ...)
4. Совершенствование корпоративной культуры международной сети гостиниц «...» как элемент ее конкурентоспособности
5. Совершенствование организации работы службы приема и размещения в гостиничном бизнесе (на примере...)
6. Организация процесса оценки персонала в индустрии гостеприимства (на примере...)
7. Совершенствование процесса подбора персонала в индустрии гостеприимства (на примере...)
8. Организация работы с жалобами гостей в индустрии гостеприимства (на примере гостиницы/ ресторана ...)
9. Совершенствование работы службы питания в гостиницах (на примере...)
10. Организация управления персоналом ресторана на основе автоматизированных систем управления (на примере...)
11. Организация управления сервисом на основе автоматизированных систем управления (на примере...)
12. Разработка бизнес-плана гостиницы (на примере...)
13. Разработка бизнес-плана предприятия питания (на примере ...)
14. Создание предприятия на основе применения франчайзинга в индустрии гостеприимства (на примере...)

15. Разработка мероприятий по продвижению услуг гостиничного предприятия на рынке (на примере...)

16. Совершенствование стандартов обслуживания потребителей гостиничного предприятия (на примере...)

17. Управление качеством сервиса как фактор повышения конкурентоспособности предприятия индустрии гостеприимства (на примере гостиницы/ ресторана ...)

18. Управление конфликтами в индустрии гостеприимства (на примере гостиницы/ ресторана ...)

19. Управление лояльностью гостей в индустрии гостеприимства (на примере гостиницы/ ресторана ...)

20. Управление маркетингом ресторана в Интернет-среде (на примере гостиницы/ ресторана ...)

21. Управление сервисом на предприятиях питания (на примере...)

22. Управление сервисом на предприятиях гостиничного бизнеса (на примере...)

23. Управление ценообразованием на предприятии индустрии гостеприимства (на примере...)

24. Анализ и совершенствование системы организационных коммуникаций на предприятии общественного питания (гостиницы) (на примере...).

25. Развитие компетенций менеджеров предприятия общественного питания (гостиницы) как фактор достижения целей организации (на примере...).

26. Совершенствование организационной культуры в интересах стратегического развития предприятия общественного питания (на примере...).

27. Формирование позитивного имиджа компании (на примере гостиницы/ ресторана ...)

3. Перечень компетенций, которые должны быть сформированы у обучающихся в результате освоения образовательной программы.

ОПК-1 - Способен решать профессиональные задачи на основе знаний (на промежуточном уровне) экономической, организационной и управленческой теории

ОПК-2 - Способен осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современного инструментария и интеллектуальных

информационно-аналитических систем

ОПК-3 - Способен разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

ОПК-4 - Способен выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес-планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций

ОПК-5 - Способен использовать при решении профессиональных задач современные информационные технологии и программные средства, включая управление крупными массивами данных и их интеллектуальный анализ

ПК-1 - Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-2 - Способен организовывать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителей и применением клиентоориентированных технологий

ПК-3 - Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-4 - Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-5 - Способен внедрять и использовать современные технологии сервисного обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-6 - Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, сертификации услуг размещения и общественного питания

ПК-7 - Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий

ПК-8 - Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход 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

УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5 - Способен воспринимать 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

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-9 - Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-11 - Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

4. Критерии оценки результатов итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы

Шкала оценивания	Критерии
Оценка «отлично»	<p>Данная оценка может быть выставлена, если бакалаврская работа отвечает следующим основным требованиям:</p> <p>содержание работы полностью раскрывает утвержденную тему и отличается высокой степенью актуальности и новизны, задачи, сформулированные автором, решены в полном объеме; выполненная работа свидетельствует о знании автором теоретических концепций по рассматриваемой проблематике; в работе в полной мере использованы современные нормативные и литературные источники, а также обобщенные данные эмпирического исследования автора, теоретическое освещение вопросов темы сочетается с исследованием практики деятельности организации (в зависимости от темы исследования); теоретические выводы и практические предложения по исследуемой проблеме вытекают из содержания работы, аргументированы, полученные результаты исследования значимы и достоверны, высока степень самостоятельности автора, работа носит творческий характер; работу отличают четкая структура, завершенность, логичность изложения, оформление работы, соответствует предъявляемым требованиям; доклад о выполненной работе сделан методически грамотно; результаты исследования представляют интерес для практического использования в деятельности; научный руководитель предлагает оценить работу на «отлично».</p>
Оценка «хорошо»	<p>Данная оценка может быть выставлена, если бакалаврская работа отвечает следующим основным требованиям:</p> <p>содержание работы актуально, в целом раскрывает утвержденную тему; выполненная работа свидетельствует о знании автором основных теоретических концепций по рассматриваемой проблематике; в работе использован основной круг современных нормативных и литературных источников, а также обобщенные данные практической деятельности организации (в зависимости от темы исследования); теоретические выводы и практические предложения по исследуемой проблеме в целом вытекают из содержания работы, аргументированы, работа носит самостоятельный характер, однако имеются отдельные недостатки в изложении некоторых вопросов, неточности, спорные положения; основные вопросы изложены логично, оформление работы соответствует предъявляемым требованиям; при защите выпускник относительно привязан к тексту доклада, но в целом способен представить полученные результаты; научный руководитель предлагает оценить работу на «хорошо».</p>

Шкала оценивания	Критерии
Оценка «удовлетворительно»	<p>Данная оценка может быть выставлена, если бакалаврская работа отвечает следующим основным требованиям:</p> <p>содержание работы в значительной степени раскрывает утвержденную тему, вместе с тем, отдельные вопросы изложены без должного теоретического обоснования, исследование проведено поверхностно; выполненная работа свидетельствует о недостаточном знании автором основных теоретических концепций по рассматриваемой проблематике; современные нормативные и литературные источники использованы не в полном объеме, данные практической деятельности организации использованы фрагментарно; выводы и предложения по исследуемой проблеме поверхностны, недостаточно обоснованы и не подкреплены обобщенными данными эмпирического исследования, имеются неточности, спорные положения; оформление работы в целом соответствует предъявляемым требованиям; при защите выпускник привязан к тексту доклада, испытывает затруднения при ответах на отдельные вопросы; научный руководитель предлагает оценить работу на «удовлетворительно».</p>
Оценка «неудовлетворительно»	<p>Данная оценка может быть выставлена, если бакалаврская работа не отвечает предъявленным требованиям:</p> <p>содержание работы не раскрывает утвержденную тему, выпускник не проявил навыков самостоятельной работы, оформление работы не соответствует предъявленным требованиям, выявлен плагиат, в процессе защиты работы выпускник показывает слабые знания по исследуемой теме, не отвечает на поставленные вопросы.</p>

Лист согласования

Заведующий кафедрой СТ

И.В. Федякин

Председатель учебно-методической
комиссии

М.В. Ишханян