

Краевой союз потребительских обществ «Крайпотребсоюз»  
Частное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский кооперативный техникум экономики, коммерции и права»



Согласовано:  
Председатель ГЭК  
руководитель отдела кадров отеля  
Сибиряк филиала ООО «УСК  
«Сибиряк»

  
К.А. Прищепенко  
« 25 »  2022 г.



Утверждено:  
Директор ЧПОУ «ККТЭКиП»  
И.В. Савинова  
Протокол Педагогического совета № 2  
от «25» ноября 2022 г.

# ККТЭКО ПРОГРАММА

Государственной итоговой аттестации  
выпускников по специальности:  
43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень)

## Цикловая комиссия «Дисциплин сервиса и туризма»

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями;

- Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 475 с изменениями и дополнениями;

- Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021г. №800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021г. №66211);

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 № 37 "О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 № 800";

- Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 07 марта 2023 № 05-636 "О заполнении дипломов о среднем профессиональном образовании в 2022/2023 учебном году (по вопросам использования QR-кода)";

- Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации», утвержденным директором Частного профессионального образовательного учреждения «Красноярский кооперативный техникум экономики, коммерции и права».

Работодатели и специалисты-практики задействуются в оценке фактических результатов обучения путем совместной разработки тематики, фондов оценочных средств по написанию и защите выпускных квалификационных работ.

Таким образом, система внутренней гарантии качества образования ориентируется на достижение студентами и выпускниками предполагаемых результатов обучения, а работодатели напрямую влияют на качество и содержание подготовки студентов и выпускников.

Разработчики:

Председатель цикловой комиссии «Дисциплин сервиса и туризма» - Королькова Е.А.

Преподаватель – Баланина К.Ю.

Преподаватель - Бессекернова Л.В.

Руководитель отдела кадров отеля Сибиряк Филиала ООО «УСК «Сибиряк» - Прищепенко К.А.

Руководитель службы управления персоналом ОАО Гостиница Красноярск - Никитина Ю.В.

Генеральный директор ООО «ЭкспоСервисСибирь» - Зырянова А.Ю.

Программа создана на базе рабочих программ профессиональных модулей в разрезе междисциплинарных курсов, разработанных в соответствии с ППССЗ СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень подготовки):

- ПМ 01. Бронирование гостиничных услуг
- ПМ 02. Прием, размещение и выписка гостей
- ПМ 03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания
- ПМ 04. Продажи гостиничного продукта
- ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Горничная

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена цикловой комиссией «Дисциплин сервиса и туризма», протокол №3 от «11» ноября 2022г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Формой государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе – образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена является – защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы) (п. 8.6. ФГОС СПО), написание которой позволит оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

А также профессиональных компетенций и дополнительных профессиональных компетенций выпускника, в рамках освоения профессиональных модулей, соответствующих выбранной теме ВКР, установленных ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень) при учете запросов работодателей:

- ПК 1.1 Принимать заказ от потребителей и оформлять его.
- ПК 1.2 Бронировать и вести документацию.
- ПК 1.3 Информировать потребителя о бронировании.
- ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.
- ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
- ПК 2.3. Принимать участие в заключении договора об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договора об оказании гостиничных услуг.
- ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
- ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.



ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room- service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

ДПК 5.1. Поддерживать чистоту номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения в соответствии с требованиями. Соблюдать условия хранения и нормы расхода материалов, условия применения моющего оборудования используемого для поддержания чистоты номерного фонда.

ДПК 5.2. Выстраивать и поддерживать эффективные коммуникативные связи в профессиональной сфере, на основе законодательных норм, этики и морали.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня, и качества подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в части сформированных общих, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций и готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности в соответствии с требованиями работодателей.

## 1. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Обязательное требование соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО (п. 8.6 ФГОС СПО):

1. Исследование технологического процесса организации уборочных работ в номерах различной категории гостиничного комплекса
2. Организация мероприятий по совершенствованию имиджа гостиницы
3. Корпоративная культура гостиничного предприятия как условие повышения его конкурентоспособности
4. Особенности организации службы приема, размещения и выписки гостей в хостелах
5. Исследование корпоративной культуры как способа создания команды в условиях жесткой конкуренции.
6. Специфика обслуживания людей с ограниченными физическими возможностями при проживании в гостинице
7. Особенности работы службы Housekeeping в средствах размещения
8. Разработка проекта продвижения гостиничного продукта на основе современных маркетинговых коммуникаций
9. Изучение рынка гостиничных услуг в городе с целью оценки конкурентной среды
10. Проявление показателей управления репутацией сетевого отеля посредством ресурсов интернета и их влияние на эффективность работы отеля
11. Проявление особенностей гостевого цикла обслуживания потребителей услуг в отеле
12. Развитие и совершенствование технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице

13. Организация и пути совершенствования управления гостиничным предприятием
14. Разработка рекомендаций по улучшению формирования фирменного стиля и имиджевая политика предприятий индустрии гостеприимства
15. Основные направления повышения эффективности загрузки номерного фонда гостиничного предприятия
16. Пути повышения качества услуг в гостиницах и туристских комплексах
17. Разработка программы совершенствования работы технической службы гостиниц
18. Организация и проведение банкетов на предприятии питания гостиничного комплекса
19. Организация досуга проживающих в гостиницах и туристских комплексах и его совершенствование
20. Анализ деятельности службы питания в гостиницах и туристских комплексах
21. Роль дополнительных услуг в формировании потребительской ценности гостиничного продукта
22. Гостеприимство как специфический элемент успешного обслуживания на предприятии
23. Разработка программы по повышению эффективности рекламной деятельности гостиничного предприятия
24. Организация пожарной безопасности в средствах размещения
25. Проявление кросскультурных особенностей в процессе обслуживания гостей в период их проживания в гостинице (защита на англ. языке)
26. Организация и технология рекламы в системе предоставления услуг в гостинице
27. Организация управления процессами обслуживания в гостиницах и туристских комплексах
28. Исследование приемов по повышению эффективности продаж гостиничных услуг
29. Роль службы бронирования во взаимодействии с корпоративными клиентами, турфирмами, организациями
30. Технология повышения конкурентоспособности в гостиничной индустрии
31. Формирование профессиональной культуры речи с помощью деловых игр и тренингов
32. Разработка рекомендаций эффективного использования инновационных технологий в процессе обслуживания гостей в период их проживания в гостинице
33. Организация информационных потоков и показатели их эффективности в процессе жизнедеятельности гостиницы
34. Особенности формирования клиентской базы и работы с базами данных в службе бронирования гостиничного предприятия
35. Разработка рекомендаций построения системы обучения персонала в сетевом отеле
36. Прогрессивные формы обслуживания в гостиницах и туристских комплексах
37. Мотивационные аспекты управления человеческим ресурсами в гостиничном бизнесе
38. Совершенствование работы персонала в гостиничном хозяйстве
39. Организация транспортного и экскурсионного обслуживания в гостиницах и туристских комплексах
40. Разработка рекомендаций эффективного использования инновационных технологий в процессе обслуживания гостей в период их проживания в гостинице

41. Особенности организации и технологии обслуживания в гостиницах типа “Bed and Breakfast”
42. Роль маркетинговых коммуникаций в формировании спроса и стимулировании сбыта в гостинице
43. Разработка эффективной системы бронирования мест на основе современного портрета потребителя услуг гостиницы
44. Разработка проекта современного гостиничного предприятия с использованием инновационных технологий
45. Анализ современных методов бизнесобслуживания в гостиницах и туристских комплексах
46. Внутренний PR как средство формирования позитивного имиджа гостиницы
47. Изучение специфических особенностей онлайн-бронирования в средствах размещения
48. Разработка рекомендаций системы мотивации по повышению уровня профессиональных компетенций в области языковых коммуникаций в гостинице
49. Анализ системы мотивации персонала на современном гостиничном предприятии, пути их совершенствования
50. Роль автоматизированных систем управления в повышении эффективности деятельности службы приёма, размещения и выписки гостей предприятия гостиничного бизнеса
51. Изучение используемых стандартов обслуживания в службе приёма, размещения и выписки гостей в средствах размещения
52. Исследование особенностей организации работы службы приёма, размещения и выписки гостей в малой гостинице
53. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей в сетевых отелях
54. Особенности организации службы приема, размещения и выписки гостей в хостелах
55. Роль автоматизированных систем управления в повышении эффективности деятельности службы приёма, размещения и выписки гостей предприятия гостиничного бизнеса
56. Конференц-залы и их роль в функционировании гостиничного комплекса
57. Направления совершенствования организации услуг питания в номерах гостиничного предприятия
58. Организация бельевого хозяйства гостиничного комплекса
59. Организация пожарной безопасности в средствах размещения
60. Организация и проведение банкетов на предприятии питания гостиничного комплекса
61. Оценка эффективности использования материальнотехнической базы гостиничного предприятия, как способа повышения его конкурентоспособности
62. Пути совершенствования работы службы прачечной на предприятиях индустрии гостеприимства
63. Проблемы организации и функционирования административно-хозяйственной службы гостиницы и пути их решения
64. Специфика обслуживания людей с ограниченными физическими возможностями при проживании в гостинице
65. Стандарты обслуживания в гостиничном бизнесе, как фактор повышения качества обслуживания
66. Разработка рекомендаций по повышению конкурентоспособности организации через систему обучения персонала гостиницы
67. Основные направления повышения эффективности загрузки номерного фонда гостиничного предприятия



68. Продвижение гостиничного продукта в социальных сетях и мобильных приложениях
69. Разработка проекта продвижения гостиничного продукта на основе современных маркетинговых коммуникаций
70. Роль дополнительных услуг в формировании потребительской ценности гостиничного продукта
71. Исследование технологического процесса организации уборочных работ в номерах различной категории гостиничного комплекса
72. Исследование технологического процесса организации уборочных работ в номерном фонде сетевых гостиниц
73. Особенности работы службы Housekeeping в средствах размещения
74. Современные инновационные подходы для повышения качества уборочных работ в гостиничной отрасли
75. Техника безопасности при проведении уборочных работ в жилых и общественных помещениях отеля
76. Проблемы внедрения передовых стандартов обслуживания в службе Housekeeping на предприятиях индустрии гостеприимства

Все темы соответствуют дидактическим единицам основной профессиональной образовательной программы – образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень).

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу – образовательную программу среднего профессионального образования – программу подготовки специалистов среднего звена.

## 2. МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЕ КУРСЫ, ОБЩИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ К ОСВОЕНИЮ ПО ВЫБРАННОЙ ТЕМАТИКЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

№	Тема ВКР	Междисциплинарный курс	ОК, ПК, ДПК
1.	Исследование технологического процесса организации уборочных работ в номерах различной категории гостиничного комплекса	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
2.	Организация мероприятий по совершенствованию имиджа гостиницы	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4.

		<p>службы приема, размещения и выписки гостей</p> <p>МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания</p> <p>МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта</p> <p>МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ПК 4.1. - 4.4.</p> <p>ДПК 5.1.</p> <p>ДПК 5.2.</p>
3.	Корпоративная культура гостиничного предприятия как условие повышения его конкурентоспособности	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг</p> <p>МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей</p> <p>МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания</p> <p>МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта</p> <p>МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.</p> <p>ПК 1.1. - 1.3.</p> <p>ПК 2.1. - 2.6.</p> <p>ПК 3.1. - 3.4.</p> <p>ПК 4.1. - 4.4.</p> <p>ДПК 5.1.</p> <p>ДПК 5.2.</p>
4.	Особенности организации службы приема, размещения и выписки гостей в хостелах	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг</p> <p>МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей</p> <p>МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания</p> <p>МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта</p> <p>МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.</p> <p>ПК 1.1. - 1.3.</p> <p>ПК 2.1. - 2.6.</p> <p>ПК 3.1. - 3.4.</p> <p>ПК 4.1. - 4.4.</p> <p>ДПК 5.1.</p> <p>ДПК 5.2.</p>
5.	Исследование корпоративной культуры как способа создания команды в условиях жесткой конкуренции.	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг</p> <p>МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей</p> <p>МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания</p> <p>МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта</p> <p>МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.</p> <p>ПК 1.1. - 1.3.</p> <p>ПК 2.1. - 2.6.</p> <p>ПК 3.1. - 3.4.</p> <p>ПК 4.1. - 4.4.</p> <p>ДПК 5.1.</p> <p>ДПК 5.2.</p>
6.	Специфика обслуживания людей с ограниченными физическими возможностями при проживании в гостинице	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг</p> <p>МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.</p> <p>ПК 1.1. - 1.3.</p> <p>ПК 2.1. - 2.6.</p> <p>ПК 3.1. - 3.4.</p> <p>ПК 4.1. - 4.4.</p>



		выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ДПК 5.1. ДПК 5.2.
7.	Особенности работы службы Housekeeping в средствах размещения	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
8.	Разработка проекта продвижения гостиничного продукта на основе современных маркетинговых коммуникаций	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
9.	Изучение рынка гостиничных услуг в городе с целью оценки конкурентной среды	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
10.	Проявление показателей управления репутацией сетевого отеля посредством ресурсов интернета и их влияние на эффективность работы	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1.

	отеля	МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ДПК 5.2.
11.	Проявление особенностей гостевого цикла обслуживания потребителей услуг в отеле	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
12.	Развитие и совершенствование технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
13.	Организация и пути совершенствования управления гостиничным предприятием	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
14.	Разработка рекомендаций по улучшению формирования фирменного стиля и имиджевая политика предприятий индустрии гостеприимства	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.

		обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	
15.	Основные направления повышения эффективности загрузки номерного фонда гостиничного предприятия	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
16.	Пути повышения качества услуг в гостиницах и туристских комплексах	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
17.	Разработка программы совершенствования работы технической службы гостиниц	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
18.	Организация и проведение банкетов на предприятии питания гостиничного комплекса	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.



		<p>проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	
19.	Организация досуга проживающих в гостиницах и туристских комплексах и его совершенствование	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>
20.	Анализ деятельности службы питания в гостиницах и туристских комплексах	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>
21.	Роль дополнительных услуг в формировании потребительской ценности гостиничного продукта	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>
22.	Гостеприимство как специфический элемент успешного обслуживания на предприятия	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>

		МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	
23.	Разработка программы по повышению эффективности рекламной деятельности гостиничного предприятия	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
24.	Организация пожарной безопасности в средствах размещения	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
25.	Проявление кросскультурных особенностей в процессе обслуживания гостей в период их проживания в гостинице (защита на англ. языке)	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
26.	Организация и технология рекламы в системе предоставления услуг в гостинице	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.

		гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	
27.	Организация управления процессами обслуживания в гостиницах и туристских комплексах	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
28.	Исследование приемов по повышению эффективности продаж гостиничных услуг	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
29.	Роль службы бронирования во взаимодействии с корпоративными клиентами, турфирмами, организациями	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
30.	Технология повышения конкурентоспособности в гостиничной индустрии	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.



		МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	
31.	Формирование профессиональной культуры речи с помощью деловых игр и тренингов	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
32.	Разработка рекомендаций эффективного использования инновационных технологий в процессе обслуживания гостей в период их проживания в гостинице	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
33.	Организация информационных потоков и показатели их эффективности в процессе жизнедеятельности гостиницы	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
34.	Особенности формирования клиентской базы и работы с базами данных в службе бронирования гостиничного предприятия	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.

		выполнения клининговых работ	
35.	Разработка рекомендаций построения системы обучения персонала в сетевом отеле	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
36.	Прогрессивные формы обслуживания в гостиницах и туристских комплексах	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
37.	Мотивационные аспекты управления человеческим ресурсами в гостиничном бизнесе	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
38.	Совершенствование работы персонала в гостиничном хозяйстве	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.

39.	Организация транспортного и экскурсионного обслуживания в гостиницах и туристских комплексах	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
40.	Разработка рекомендаций эффективного использования инновационных технологий в процессе обслуживания гостей в период их проживания в гостинице	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
41.	Особенности организации и технологии обслуживания в гостиницах типа "Bed and Breakfast"	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
42.	Роль маркетинговых коммуникаций в формировании спроса и стимулировании сбыта в гостинице	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
43.	Разработка эффективной	МДК.01.01. Организация деятельности	ОК 1. - ОК 9.



	системы бронирования мест на основе современного портрета потребителя услуг гостиницы	служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
44.	Разработка проекта современного гостиничного предприятия с использованием инновационных технологий	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
45.	Анализ современных методов бизнесобслуживания в гостиницах и туристских комплексах	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
46.	Внутренний PR как средство формирования позитивного имиджа гостиницы	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
47.	Изучение специфических особенностей онлайн-	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3.

	бронирования в средствах размещения	услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
48.	Разработка рекомендаций системы мотивации по повышению уровня профессиональных компетенций в области языковых коммуникаций в гостинице	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
49.	Анализ системы мотивации персонала на современном гостиничном предприятии, пути их совершенствования	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
50.	Роль автоматизированных систем управления в повышении эффективности деятельности службы приема, размещения и выписки гостей предприятия гостиничного бизнеса	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
51.	Изучение используемых стандартов обслуживания в службе приема,	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6.

	размещения и выписки гостей в средствах размещения	МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
52.	Исследование особенностей организации работы службы приёма, размещения и выписки гостей в малой гостинице	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
53.	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей в сетевых отелях	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
54.	Особенности организации службы приема, размещения и выписки гостей в хостелах	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
55.	Роль автоматизированных систем управления в повышении эффективности	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4.



	деятельности службы приёма, размещения и выписки гостей предприятия гостиничного бизнеса	службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
56.	Конференц-залы и их роль в функционировании гостиничного комплекса	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
57.	Направления совершенствования организации услуг питания в номерах гостиничного предприятия	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
58.	Организация бельевого хозяйства гостиничного комплекса	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
59.	Организация пожарной безопасности в средствах размещения	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4.

		<p>выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>
60.	Организация и проведение банкетов на предприятии питания гостиничного комплекса	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>
61.	Оценка эффективности использования материальнотехнической базы гостиничного предприятия, как способа повышения его конкурентоспособности	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>
62.	Пути совершенствования работы службы прачечной на предприятиях индустрии гостеприимства	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>
63.	Проблемы организации и функционирования административно-хозяйственной службы гостиницы и пути их решения	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.</p>

		МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ДПК 5.2.
64.	Специфика обслуживания людей с ограниченными физическими возможностями при проживании в гостинице	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
65.	Стандарты обслуживания в гостиничном бизнесе, как фактор повышения качества обслуживания	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
66.	Разработка рекомендаций по повышению конкурентоспособности организации через систему обучения персонала гостиницы	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
67.	Основные направления повышения эффективности загрузки номерного фонда гостиничного предприятия	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.



		обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	
68.	Продвижение гостиничного продукта в социальных сетях и мобильных приложениях	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
69.	Разработка проекта продвижения гостиничного продукта на основе современных маркетинговых коммуникаций	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
70.	Роль дополнительных услуг в формировании потребительской ценности гостиничного продукта	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.
71.	Исследование технологического процесса организации уборочных работ в номерах различной категории гостиничного комплекса	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.

		<p>проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	
72.	<p>Исследование технологического процесса организации уборочных работ в номерном фонде сетевых гостиниц</p>	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>
73.	<p>Особенности работы службы Housekeeping в средствах размещения</p>	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>
74.	<p>Современные инновационные подходы для повышения качества уборочных работ в гостиничной отрасли</p>	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания  МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта  МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>
75.	<p>Техника безопасности при проведении уборочных работ в жилых и общественных помещениях отеля</p>	<p>МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг  МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей  МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания</p>	<p>ОК 1. - ОК 9.  ПК 1.1. - 1.3.  ПК 2.1. - 2.6.  ПК 3.1. - 3.4.  ПК 4.1. - 4.4.  ДПК 5.1.  ДПК 5.2.</p>

		МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	
76.	Проблемы внедрения передовых стандартов обслуживания в службе Housekeeping на предприятиях индустрии гостеприимства	МДК.01.01. Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг МДК.02.01. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания МДК.04.01. Организация продаж гостиничного продукта МДК.05.01. Техника и технология выполнения клининговых работ	ОК 1. - ОК 9. ПК 1.1. - 1.3. ПК 2.1. - 2.6. ПК 3.1. - 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ДПК 5.1. ДПК 5.2.

### 3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень) утвержденного приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. № 475 проводится государственная итоговая аттестация.

Для проведения государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень) создается государственная экзаменационная комиссия в составе председателя который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом исполнительной власти субъекта РФ, осуществляющим государственное управление в сфере образования, на территории Красноярского края по представлению образовательной организации.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Персональный состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом директора техникума.



Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень) является защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа является самостоятельной работой обучающегося, на основании которой Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении обучающемуся квалификации специалиста.

Выпускная квалификационная работа является самостоятельной работой обучающегося, на основании которой Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении обучающемуся квалификации специалиста.

Выпускная квалификационная работа должна предусматривать теоретическое решение практических задач, в том числе экспериментального (опытного) характера.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) может иметь конкретное производственное значение и выполняться по заказу организации или техникума.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом директора техникума.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по основной профессиональной образовательной программе – образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникум на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе – образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается в техникуме не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума.

Объем времени на подготовку и проведение защиты выпускной квалификационной работы

В соответствии с ФГОС на подготовку и защиту ВКР по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень) отводится 6 недель.

Этапы подготовки:

А) Индивидуальная самостоятельная работа студентов по написанию выпускной квалификационной работы – с 18 мая по 14 июня 2023 года;

Б) Консультирование руководителем ВКР – 8 часов (из расчета 2 часа в неделю на одну выпускную квалификационную работу);

В) Консультирование по отдельным вопросам ВКР - 2 часа на одну дипломную работу;

Г) Рецензирование квалифицированным специалистом утвержденным приказом директора техникума;

Д) Защита ВКР - 2 недели.

Сроки проведения защиты выпускной квалификационной работы, с 15 июня по 28 июня 2023 года, согласно утвержденного расписания.

На защиту ВКР в государственной экзаменационной комиссии выпускнику дается 10-15 минут.

Условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовый уровень)

А) Организация государственной итоговой аттестации:

- определение и утверждение кандидатуры председателя государственной экзаменационной комиссии;

- формирование состава государственной экзаменационной комиссии не более 5 человек;

Б) Работа государственной экзаменационной комиссии:

- определение места проведения государственной итоговой аттестации;

- ознакомление с расписанием проведения государственной итоговой аттестации;

- изучение документов, представленных на заседание государственной экзаменационной комиссии (требования к содержанию и оформлению выпускных квалификационных работ, программа государственной итоговой аттестации, приказ директора техникума о допуске студентов к государственной итоговой аттестации, приказ директора техникума о закреплении тем выпускных квалификационных работ и назначении руководителей ВКР и консультантов по отдельным вопросам ВКР, сводные ведомости об успеваемости студентов за весь период обучения, зачетные книжки студентов, книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии);

- проведение защиты выпускной квалификационной работы студента;



- оценка уровня сформированности общих, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, подготовки выпускника к самостоятельной работе, продемонстрированных на защите;
- оформление протокола защиты выпускной квалификационной работы;
- составление отчета по результатам государственной итоговой аттестации выпускников.

Техникум использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации студентов. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

#### 4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации техникумом обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, аудитория располагается на первом этаже, наличие специальных кресел и др.).

Дополнительно, в рамках планомерной реализации действующей программы по обеспечению доступной среды, при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;



выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

## 5. МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы включают:

- Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК. Решение об оценке выпускной квалификационной работы (дипломной работы), о присвоении квалификации и выдаче диплома принимается ГЭК на закрытом заседании простым большинством голосов.

При оценке выпускной квалификационной работы учитываются:

### Актуальность проблемы

- Актуальность четко сформулирована, обоснована – оценка «Отлично».
- Актуальность обоснована – оценка «Хорошо».
- Актуальность сформулирована неточно – оценка «Удовлетворительно».
- Актуальность темы не обоснована – оценка «Неудовлетворительно».

### Содержание работы

- Содержание соответствует заявленной теме, раскрывает логику исследования - оценка «Отлично».
- Содержание работы продумано, логика темы понятна, допущены неточности в формулировании названий параграфов и глав – оценка «Хорошо».
- Содержание в целом соответствует работе, однако последовательность достижения цели не просматривается – оценка «Удовлетворительно».
- Нарушена последовательность изложения, затруднено установление взаимосвязи между параграфами и главами работы – оценка «Неудовлетворительно».

### Теоретическая глава

- Теоретическая часть работы изложена последовательно и логически обоснована, анализ информации отличается критичностью, умением оценивать разные подходы и точки зрения на сущность излагаемого вопроса - оценка «Отлично».

- Изложение теоретической части правильное и грамотное, имеются незначительные нарушения последовательности изложения мыслей, приводится информация, но не анализируются различные точки зрения на пути разрешения проблемы – оценка «Хорошо».

- В изложении теоретической части имеются нарушения в последовательности изложения материала, имеются речевые недочеты в построении текста, различные точки зрения исследователей не приводятся и не анализируются – оценка «Удовлетворительно».

- Нарушена последовательность изложения содержания, во всех частях работы отсутствует связь между ними, имеется много фактических неточностей. В работе отсутствуют ссылки на источники информации – оценка «Неудовлетворительно».

#### Практическая значимость работы

- Экспериментальная часть оригинальная, анализ проведен полно и глубоко и представляет интерес для практических работников - оценка «Отлично».

- Экспериментальная часть выполнена полно, представляет интерес для практических работников – оценка «Хорошо».

- Экспериментальная часть базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, просматривается непоследовательность изложения материала – оценка «Удовлетворительно».

- В экспериментальной главе отсутствует исследовательский характер, не представлены материалы, позволяющие составить целостное представление о проделанной выпускником работе – оценка «Неудовлетворительно».

#### Выводы по главам, заключение, рекомендации

- Выводы содержат четко сформулированные итоги каждого этапа исследования, формулировки четкие, краткие, логически безупречны, предложения обоснованы. Работа содержит практические рекомендации. Заключение соотносится с поставленными во введении целями и задачами исследования - оценка «Отлично».

- Выводы содержат четко сформулированные итоги каждого этапа исследования, формулировки четкие, логичные. Однако рекомендации не вполне обоснованные. Заключение соотносится с поставленными во введении целью и задачами исследования – оценка «Хорошо».

- Выводы сформулированы нечетко. Представлены необоснованные предложения. Заключение не соотносится с поставленными во введении целью и задачами исследования – оценка «Удовлетворительно».

- В работе нет выводов либо они носят декларативный, произвольный характер, не соответствующий содержанию главы. Представлены необоснованные предложения. Заключение не содержит ответа на проблему, поставленную во введении работы – оценка «Неудовлетворительно».

#### Библиография

- Библиография оформлена верно, список литературы полный, содержит наряду с учебно-методической, нормативную, периодическую литературу, представлены современные издания за последние два года - оценка «Отлично».

- Библиография оформлена верно, список литературы полный, содержит наряду с учебно-методической, нормативную, периодическую литературу, в списке отсутствуют современные источники – оценка «Хорошо».

- Библиография оформлена верно, но содержит в основном учебно-методическую литературу – оценка «Удовлетворительно».

- Библиография оформлена с ошибками, содержит недостаточное количество источников – оценка «Неудовлетворительно».

#### Оформление работы

- Оформление соответствует всем требованиям, предъявляемым к ВКР - оценка «Отлично».

- Имеются отдельные неточности в оформлении текста работы (нумерация страниц, внутритекстовые элементы) – оценка «Хорошо».

- В оформлении работы присутствуют ошибки (оформление внутритекстовых элементов, ссылки на литературу, оформление списка литературы) – оценка «Удовлетворительно».

- Оформление работы не соответствует большинству требований, предъявляемых к ней, имеются грамматические ошибки – оценка «Неудовлетворительно».

#### Защита работы

- При защите выпускник излагает содержание работы свободно, показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, знает действующие нормативные документы и правильно применяет их содержание при изложении материала, свободно оперирует терминами, владеет современными методами исследования, легко отвечает на поставленные вопросы. Во время доклада использует качественно подготовленный наглядный материал - оценка «Отлично».

- При защите выпускник излагает содержание работы свободно, показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, ориентируется в действующих нормативных документах, оперирует терминами, владеет современными методами исследования, отвечает на поставленные вопросы, но допускает неполное их раскрытие или неточности. Во время доклада использует подготовленный наглядный материал – оценка «Хорошо».

- При защите работы выпускник излагает основное содержание работы, читая подготовленный письменный текст, показывает слабое знание вопросов темы работы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы, проявляет неуверенность. Наглядный материал подготовлен недостаточно последовательно, небрежно, не используется в докладе выпускника – оценка «Удовлетворительно».

- При защите выпускник не может пояснить содержание своей работы, затрудняется ответить на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки – оценка «Неудовлетворительно».

При определении окончательной оценки по защите ВКР необходимо учитывать:

- ответы на дополнительные вопросы;
- оценку рецензента;
- отзыв руководителя.

## 6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.



Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее в установленном порядке его обязанности. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

## 7. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

### МДК.01.01 Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг

1. Ехина, М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж: учебник / М.А.Ехина.-2-е изд., исправ. -М.: Академия, 2018. - 240с. - (Профессиональное образование).
2. Ехина М.А.Организация обслуживания в гостиницах: учеб. пособие для студентов СПО.- М.: Академия, 2019, 240с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). //ЭБС Znanium.com
4. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование).//ЭБС Znanium.com

### МДК.02.01 Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей

1. Ехина, М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения: учебник / М.А. Ехина. - 2-е изд., исправ. -М.: Академия, 2018. - 304с. - (Профессиональное образование).
2. Ехина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб.пособие для студентов СПО.- 7-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2019. – 240с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). //ЭБС Znanium.com
4. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование).//ЭБС Znanium.com

### МДК.03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

1. Ехина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб.пособие для студентов СПО.- 7-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2019. – 240с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). //ЭБС Znanium.com

3. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). // ЭБС Znanium.com

#### МДК.04.01 Организация продаж гостиничного продукта

1. Чередниченко, Ю.П. Теория и практика продаж гостиничного продукта: учеб. пособие / Ю.П. Чередниченко. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. -157с.- (Среднее профессиональное образование).
2. Основы маркетинга. Практикум: учеб. пособие для СПО / С.В. Карпова, под общ. ред.- М.: Юрайт, 2019.-325 с.
3. Карпова, С. В. Основы маркетинга: учебник для СПО / С.В. Карповой. - М.: Юрайт, 2019.-408 с.
4. Баумгартен, Л.В. Основы маркетинга гостиничных услуг: учебник для СПО / Л.В. Баумгартен. - М.: Юрайт, 2019.-338 с.
5. Муртузалиева, Т. В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: Учебно-практическое пособие / Муртузалиева Т.В., Розанова Т.П., Тарасенко Э.В. - М.: Дашков и К, 2020. - 166 с. // ЭБС Znanium.com
6. Мазилкина, Е. И. Организация продаж гостиничного продукта: учебное пособие / Мазилкина Е. И. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 207 с. - (ПРОФИЛЬ). // ЭБС Znanium.com
7. Мультимедийный учебник. Маркетинг и реклама [Электронный ресурс].—1 CD-R

#### МДК.05.01 Техника и технология выполнения клининговых работ

1. Ехина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб. пособие для студентов СПО.- 7-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2019. — 240с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Кокорин О. Я. Системы и оборудование для создания микроклимата помещений : учебник / О.Я. Кокорин. — 2-е изд., испр. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 218 с. — (Среднее профессиональное образование). // ЭБС - Znanium.com
3. Шитов, В. Н. Технологии уборки дома и квартиры : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 238 с. — (Среднее профессиональное образование). // ЭБС - Znanium.com

ЧПОУ  
"ККТЭКИП"

Подписано цифровой подписью: ЧПОУ "ККТЭКИП"  
DN: 1.2.643.100.4=120A32343635303335303234,  
1.2.643.100.3=120B3032393934303835333839,  
1.2.643.100.1=120D31303332343032363430343738,  
1.2.643.3.131.1.1=120C323436303034303239303733,  
email=kktmail@mail.ru, c=RU, st=24 Красноярский  
край, l=КРАСНОЯРСКИЙ ГОРОД,  
street=АЭРОВОКЗАЛЬНАЯ УЛИЦА, 2И, o=ЧПОУ  
"ККТЭКИП", cn=ЧПОУ "ККТЭКИП", title=ДИРЕКТОР,  
givenName=ИРИНА ВИКТОРОВНА, sn=САВИНОВА  
Дата: 2023.05.19 08:14:55 +07'00'