

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ**

**Методические указания по выполнению и защите  
выпускной квалификационной работы**

---

43.03.03 Гостиничное дело

---

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

---

Бакалавр

---

Очная, заочная

---

Ставрополь, 2023

В методических рекомендациях приводятся методические материалы по выполнению и защите выпускной квалификационной работы: организация выполнения и структурные элементы выпускной квалификационной работы, содержание основной части и порядок формирования выпускной квалификационной работы. Рассмотрены цели и задачи выпускной квалификационной работы. Обсуждена тематика выпускной квалификационной работы. Приведены требования к выполнению описательной, расчетной и графической частей работы, последовательности выполнения и защиты работы, его объему, требования к оформлению и т.п.

## Содержание

Введение.....	4
1 Цели и задачи выпускной квалификационной работы	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2 Этапы выполнения выпускной квалификационной работы .....	6
3 Выбор темы выпускной квалификационной работы.....	7
4 Структура выпускной квалификационной работы.....	7
5 Требования к содержанию структурных элементов работы .....	8
6 Требования к оформлению выпускной квалификационной работы .....	13
7 Порядок подготовки выпускной квалификационной работы к защите .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Приложения .....	17

## Введение

При подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профилю «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов» выпускная квалификационная работа (ВКР) занимает важное место в оценке приобретенных компетенций студента применять их на практике. Студент, работая над ВКР, должен базироваться на конкретном материале сервисного предприятия, на котором проводится преддипломная практика или на котором работает студент как очной, так и заочной формы обучения. При этом вопросы технологии, организации, экономики и планирования мероприятий и бизнес-процессов средств размещения и предприятий общественного питания, разрабатываемые в каждой ВКР, должны решаться исходя из задач, стоящих перед предприятием.

Основной целью методических указаний является ознакомление студентов с возможной тематикой ВКР, характером требований, предъявляемых к ВКР и порядком работы над ней.

В методических указаниях приводится материал по подготовке и выполнению дипломной работы, в том числе по объему, структуре, содержанию и требованиям к ВКР, изложены состав и последовательность этапов выполнения основных разделов ВКР, а также порядок оформления и защиты в Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Защита ВКР является обязательным аттестационным испытанием итоговой государственной аттестации бакалавра направления 43.03.03 «Гостиничное дело».

Выпускная квалификационная работа является завершающим этапом обучения по программе высшего образования, в которой выпускник должен показать свои способности решать сложные задачи в организации и управлении предприятиями сервиса, умение обосновывать и защищать результаты исследования перед государственной экзаменационной комиссией по приему и защите выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку, в которой рассматриваются задачи сферы сервиса. Выпускная квалификационная работа должна отражать знания в области организации деятельности средств размещения и предприятий общественного питания, показывать уровень его профессиональной подготовки, владение профессиональными технологиями, умения разрабатывать новые подходы к решению задач индустрии гостеприимства.

Выпускная квалификационная работа бакалавра выполняется на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных в течение всего срока обучения с использованием знаний, полученных студентом в процессе прохождения практик.

Выпускные квалификационные работы могут основываться на обобщении выполненных курсовых работ и проектов и подготавливаться к

защите в завершающий период теоретического обучения.

## **1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы**

В выпускной квалификационной работе должна быть комплексно решена исследовательская или проектная задача по вопросам организации деятельности предприятий сферы сервиса.

Основные цели подготовки и защиты ВКР:

- определение уровня готовности выпускника к самостоятельной работе в современных условиях;
- проверка качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Задачи, которые непосредственно ставятся перед студентами при написании ВКР, включают:

- углубление, закрепление и систематизация теоретических и практических знаний и применение этих знаний при решении практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускников;
- развития навыков проведения самостоятельного анализа, формулирования выводов при рассмотрении проблем междисциплинарного характера;
- систематизация, закрепление, расширение теоретических знаний и практических умений по направлению подготовки/специальности использование их при решении профессиональных задач;
- развитие навыков самостоятельной научной работы и овладение методикой построения экспериментальных исследований;
- подготовка обучающихся к научно-исследовательской, учебно-воспитательной и экспертно-аналитической работе в условиях реальной профессиональной деятельности;
- завершение формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающегося.
- выявление степени подготовленности обучающегося к самостоятельной работе;
- овладение навыками сбора, обработки и анализа информации для написания и защиты ВКР.

В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы студент овладевает следующими компетенциями, указанными в ОП и рабочей программе ГИА.

При написании выпускной квалификационной работы студент должен:

Знать:

- теоретические основы и закономерности функционирования индустрии гостеприимства;
- принципы принятия и реализации экономических и управленческих

решений в средствах размещения и предприятиях общественного питания;  
- содержание основных проблем, связанных с разработкой направлений совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности;

Уметь:

- грамотно формулировать актуальность выбранной темы, цель, задачи, объект, предмет и методы исследования;  
- изучать, анализировать и обобщать научную, справочную и учебную литературу и эмпирический материал;  
- в письменном виде четко и логично излагать свои мысли, грамотно формулировать заключения, выводы и рекомендации.

Владеть:

- навыками исследования в конкретной предметной области;  
- навыками использовать закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;  
- навыками использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;  
- навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском языке.

## **2 Этапы выполнения выпускной квалификационной работы**

При выполнении выпускной квалификационной работы рекомендуется прохождение следующих этапов:

- 1) Определение темы выпускной квалификационной работы.
- 2) Написание заявления с просьбой закрепления темы и руководителя выпускной квалификационной работы (Приложение 3).
- 3) Согласование темы выпускной квалификационной работы с руководителем.
- 4) Составление задания и календарного графика выполнения выпускной квалификационной работы (Приложение 4,5) с указанием конкретных сроков её поэтапного выполнения.
- 5) Изучение теоретического материала, нормативной документации, статистических данных по выбранной теме.
- 6) Прохождение преддипломной практики, которая проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Задание на преддипломную практику выдается руководителем выпускной квалификационной работы.
- 7) Оформление выпускной квалификационной работы.
- 8) Представление выпускной квалификационной работы руководителю для окончательной проверки, в том числе на объем заимствований, и получения отзыва.
- 9) Подготовка доклада и при необходимости демонстрационного или презентационного материала.

10) Предварительная защита выпускной квалификационной работы на кафедре.

11) Получение рецензии на выпускную квалификационную работу.

12) Получение допуска к защите на кафедре.

13) Передача электронного варианта выпускной квалификационной работы в формате pdf и письменного согласия на размещение выпускной квалификационной работы в электронно-библиотечной системе университета руководителю выпускной квалификационной работы (Приложение 9).

14) Размещение руководителем выпускной квалификационной работы обучающегося в электронно-библиотечной системе Университета.

15) Передача оформленной выпускной квалификационной работы с отзывом и рецензией в государственную экзаменационную комиссию.

16) Защита выпускной квалификационной работы на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

ВКР разрабатывается студентами в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Конкретные сроки написания отдельных разделов указываются в задании, которое подписывается руководителем выпускной квалификационной работы и утверждается заведующим выпускающей кафедры. Законченную ВКР, подписанную руководителем, студент представляет на выпускающую кафедру не позднее даты, установленной в задании на ВКР. Содержание этапов выполнения ВКР представлено в Приложении 1.

### **3 Выбор темы выпускной квалификационной работы**

Тематика ВКР разрабатывается преподавателями, совместно с работодателями, заинтересованными в разработке данных тем. Примерная тематика ВКР представлена Приложении 2. Студенты выбирают темы ВКР самостоятельно, руководствуясь интересом к проблеме, своими личными предпочтениями, критериями объекта и предмета исследования, возможностями получения материалов и другими обстоятельствами.

Студенты могут изменить формулировку, предложить свою тему ВКР, при условии ее соответствия направленности программы. Измененная или вновь предложенная тема должна быть обязательно согласована с руководителем ВКР. Руководитель ВКР ведет учет тем, закрепленных за студентами. Как правило, одинаковые темы в одной группе не допускаются, однако преподаватель может сделать исключение в тех случаях, когда самостоятельность выполняемых работ у него не вызывает сомнения.

Результатами исследования, проведенного в выпускной квалификационной работе, должны стать обоснованные и аргументированные предложения, выдвигаемые автором в адрес объекта исследования, имеющие практическую и теоретическую ценность.

### **4 Структура выпускной квалификационной работы**

ВКР выполняется студентом самостоятельно, носит творческий характер и содержит результаты, полученные лично автором. В процессе выполнения ВКР студент должен обосновать ценность и значение выбранной темы для осуществления конкретного вида сервисной деятельности, выявить определенные недостатки и проблемы, сделать выводы и разработать рекомендации на основе проведенного анализа по повышению эффективности работы.

Выпускная квалификационная работа имеет следующую структуру: титульный лист, задание, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников литературы, приложения.

ВКР должна быть выполнена на государственном языке Российской Федерации – русском. Объем пояснительной записки ВКР для бакалавров должен составлять не более 60 страниц печатного текста. В т.ч.: объем введения – 1-2 страницы; объем основной части – 50-55 страниц; объем заключения – 2-3 страницы.

## **5 Требования к содержанию структурных элементов работы**

### **Титульный лист**

Титульный лист является первой страницей работы и служит источником информации, необходимой для обработки и поиска документа.

На титульном листе рекомендуется размещать следующую информацию:

- наименование учредителя Университета;
- наименование Университета полностью;
- наименование факультета;
- наименование кафедры, на которой выполняется ВКР;
- допуск к защите;
- шифр и название направления подготовки;
- название профиля;
- указание вид ВКР;
- наименование темы;
- фамилия, имя, отчество автора работы указанием курса, группы, подпись;
- формы обучения;
- ученую степень, звание, должность, фамилия, инициалы руководителя;
- ученую степень, звание, должность, фамилия, инициалы консультанта;
- место и год защиты.

### **Задание**

В задании руководитель должен привести исходные данные для разработки ВКР, заголовки разделов основной части пояснительной записки, дополнительных разделов (при наличии), перечень графического материала.

## **Содержание**

В «Содержание» приводят порядковые номера и заголовки всех элементов работы («Введение», «Заключение», «Список использованной литературы»), разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование) основной части, обозначения и заголовки приложений с указанием номеров страниц.

### **Введение**

Во введении должна быть рассмотрено обоснование выбранной темы ВКР, ее актуальности, сформулированы цели и задачи работы, перечислены объект, предмет, методы и средства решения поставленных задач, определены методологические основы исследования, теоретическая или практическая значимость работы. В случае наличия практической апробации выпускной квалификационной (материалы конференций, публикации по теме, акты внедрения и т.п.) это отмечается во введении.

### **Разделы основной части**

Основная часть отражает процесс решения поставленных задач и полученные результаты. Здесь приводятся данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выполненной работы.

Содержание основной части определяется целями и задачами и исследования и делится на разделы и подразделы, но в ней не может быть менее трех разделов. В каждом разделе излагается самостоятельный вопрос изучаемой темы. Подразделы в рамках разделов по содержанию должны быть логически связаны между собой. Каждый раздел должен завершаться выводами.

Содержание разделов основной части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Наименование разделов основной части пояснительной записки определяет руководитель в зависимости от темы работы.

### ***Теоретический раздел (1 глава)***

Первый раздел выпускной квалификационной работы представляет собой теоретическую часть работы, в которой обучающийся делает анализ современного состояния исследуемого вопроса, степень его проработанности на основе обзора соответствующей отечественной и зарубежной литературы, критической оценки надежности исторических источников информации, работы с противоречивой информацией из разных источников. Должны быть раскрыты понятия и сущность изучаемой проблемы, уточнены формулировки и др. на основе применения системного подхода для решения поставленных задач.

В этом разделе также необходимо провести критический анализ различных точек зрения, мнений по исследуемому вопросу и дать собственную оценку по дискуссионным формулировкам, определениям, вопросам. Здесь же следует обобщить имеющуюся практику решения данной проблемы или вопроса.

Описание изучаемой проблемы и динамика развития явлений должны

иллюстрироваться графическими материалами, справочными и обзорными таблицами, выполненными главным образом, самостоятельно. В отдельных случаях можно заимствовать таблицы из литературных источников с обязательной ссылкой на первоисточник.

### ***Аналитический раздел (2 глава)***

Второй раздел работы отражает результаты диагностического и аналитического этапов исследования. Содержит характеристику объекта исследования, проведенный анализ исследуемой проблемы и выводы.

В ней выполняется анализ объекта исследования по теме ВКР. При этом, прежде всего дается краткая организационно-технологическая характеристика предприятия, а затем раскрывается экономическая сущность объекта исследования. Анализ и оценка объекта исследования выполняются на основе собранных на преддипломной практике данных минимум за последних три года.

После краткой характеристики предприятия наиболее полно анализируется существующее состояние изучаемого явления. При этом необходимо выявить факторы, влияющие на функционирование изучаемого объекта, дать оценку достигнутого уровня его развития, определить имеющиеся недостатки, указать требования к состоянию объекта, к его развитию в перспективе. Выводы в конце раздела обязательно должны быть увязаны с содержанием.

### ***Проектный раздел (3 глава)***

Данный раздел содержит предложение и обоснование конкретных мероприятия по совершенствованию работы объекта исследования. Рассматриваются конкретные мероприятия, методы, предложения и способы совершенствования проблемы по теме ВКР. В зависимости от выбранной темы раздел посвящается совершенствованию состояния объекта исследования, исходя из аналитических данных предыдущего раздела.

В качестве экономического обоснования проекта могут быть представлены анализ и диагностика экономических показателей проекта; расчетно- и технико-экономическое обоснование проекта; разработаны предложения по менеджменту организации, проведению маркетинговых исследований востребованности проекта и т.д. В конце экономического раздела необходимо сформулировать конкретные выводы и предложения по проведенному исследованию, которые выносятся на защиту.

В общем случае раздел должен также содержать оценку с позиции влияния на экономические показатели организаций.

### ***Заключение***

Заключение должно содержать краткие выводы по теме исследования в целом, оценку результатов выполненной работы, преимущества решений, принятых в работе, перспективы дальнейшего изучения проблемы, связь с практикой, соответствие полученных результатов заданию.

### ***Список использованной литературы***

Список использованной литературы должен содержать сведения об

источниках, использованных при выполнении ВКР которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке: Федеральные законы; указы Президента Российской Федерации; постановления Правительства Российской Федерации; иные нормативные правовые акты; иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.); монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке); иностранная литература; интернет-ресурсы.

Список использованных источников обязательно должен быть пронумерован. На все источники должны быть даны ссылки в тексте работы. Каждый источник упоминается в списке один раз, вне зависимости от того, как часто на него делается ссылка в тексте пояснительной записки.

Литература и информационные источники, используемые для написания выпускных квалификационных работ должны быть актуальны на момент написания работы. Срок давности информационных источников не более 5 лет.

В приложение можно вынести таблицы, схемы, графики, диаграммы, анкеты и другие вспомогательные материалы, иллюстрирующие или подтверждающие основные положения и выводы работы: выдержки из официальных и справочных документов, инструкции, описания общепринятых методик, вспомогательные расчеты, формы отчетности, распечатки ЭВМ, справки о внедрении, сведения об опубликованных работах по результатам выпускного исследования. С одной стороны, они призваны дополнять и иллюстрировать основной текст, а с другой - разгружать его от второстепенной информации. Все материалы, помещаемые в приложениях, должны быть связаны с основным текстом, в котором обязательно делаются ссылки на соответствующие приложения.

## **6 Требования к оформлению выпускной квалификационной работы**

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять от 45 до 60 страниц печатного текста, исключая приложения, список использованной литературы и содержание.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть выполнен на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм) книжной ориентации:

- цвет чернил – черный;
- шрифт Times New Roman, 14 кеглем;
- междустрочный интервал –1,5;
- абзацный отступ –1,25;
- выравнивание текста по ширине;
- поля: левое –30 мм, правое –10мм, верхнее и нижнее –20 мм.

Объем пояснительной записки выпускной квалификационной работы должен быть не менее 60 страниц печатного текста.

В тексте содержание, аннотация, введение, каждый раздел основной части, заключение, список использованных источников и приложения начинаются с новой страницы.

Названия разделов и подразделов должны полностью соответствовать их формулировке в Содержании работы.

Заголовки разделов следует писать по центру прописными буквами. Переносы слов в заголовках не допускаются. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Название подразделов следует писать строчными буквами по ширине с отступом 1,27.

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всей ВКР, обозначенные арабскими цифрами без точек. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Нумерация пунктов должна состоять из номера раздела, подраздела и пункта, разделенных точкой. Заголовок разделов, подразделов и пунктов следует печатать с абзацного отступа, с прописной буквы, без точки в конце, не подчеркивая. Заголовки структурных элементов располагают симметрично тексту и отделяют от текста интервалом в одну строку. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2 интервалам. Расстояние между заголовками раздела и подраздела – 1 интервалу.

Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки внизу страницы по центру. Первая страница текста нумеруется порядковым номером (после титульного листа, содержания). Титульный лист и содержание на выпускной квалификационной работы включаются в общую нумерацию страниц, но номер страницы на них не проставляется.

При оформлении приложений должна использоваться нумерация: Приложение 1, Приложение 2 и т. д. Нумерация Приложений соответствует порядку появления ссылок на них. В Содержании работы названия Приложений не указываются. Каждое новое Приложение начинается с новой страницы с указанием своего номера (в правом верхнем углу без выделения) и имеет название, отражающее его содержание (по центру полужирным шрифтом).

Для оформления списка использованных источников применяется ГОСТ Р 7.0.5–2008. Список литературы оформляется в алфавитном порядке. Авторы однофамильцы записываются по алфавиту их инициалов (имен). Труды одного автора помещаются по годам издания, т.е. в хронологическом порядке, при наличии нескольких трудов одного и того же года – в алфавитном порядке по названиям трудов. Вначале указываются нормативные акты и иные официальные документы, затем основная и дополнительная литература. Ссылки на используемый источник приводятся в квадратных скобках – проставляется номер в соответствии со списком использованных источников, (пример: [7]). Ссылки на несколько источников

из списка проставляются в квадратных скобках через запятую: [7, 13, 15]. В случае цитирования указываются не только номер источника из списка, но и страницы, на которых изложен используемый материал. Ссылки на интернет-источник оформляются следующим образом: [Электронный ресурс]. URL (электронный адрес страницы) и дата обращения.

Таблицы в ВКР располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Нумерация таблиц должна быть сквозной в пределах раздела (подраздела) ВКР. Порядковый номер таблицы проставляется в правом верхнем углу над ее названием после слова «Таблица». Заголовок таблицы размещается над таблицей и выравнивается по центру строки, точка в конце заголовка не ставится.

Формулы приводятся сначала в буквенном выражении, затем дается расшифровка входящих в них символов в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку.

Например:

$$П = Р + Зк - Зн, \text{ где}$$

П – поступление товаров;

Р – реализация (продажа товаров);

Зк – товарные запасы на конец периода;

Зн – товарные запасы на начало периода.

Формулы нумеруются в круглых скобках справа от нее арабскими цифрами. Нумерация формул должна быть сквозной в пределах раздела (подраздела) выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). При ссылке в тексте на формулу указывают в скобках ее порядковый номер, (пример (1)).

При написании текста работы не допускается применять:

- обороты разговорной речи, произвольные словообразования;
- иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- сокращения обозначений единиц измерения физических величин, если они употребляются без цифр;
- математические знаки без цифр;
- применять индексы стандартов, технических условий и других документов без регистрационного номера (ГОСТ, ОСТ, СТП и другие).

Выпускная квалификационная работа должен быть представлена в сброшюрованном виде.

## **7 Порядок подготовки выпускной квалификационной работы к защите**

Согласно графику проверки ВКР студент представляет руководителю выполненную работу для ее предварительной оценки по существу и

выявлению ошибок или недоработок. Замечания руководителя должны быть учтены, и по ним в текст работы должны быть внесены необходимые изменения. Эти замечания записываются на титульном листе ВКР с текстом: «Доработать», «Дополнить» и т. п. Проверка ВКР производится руководителем в течение одной недели после их получения.

Доля авторского текста (оригинальность) в результате автоматизированной проверки системой «Антиплагиат.СтГАУ» в выпускной квалификационной работе должна составлять не менее 40%.

Руководитель расписывается на титульном листе после ознакомления с окончательным вариантом ВКР.

На дипломную работу необходимо получить отзыв руководителя работы объемом 1-2 машинописных страниц с указанием, в какой степени работа отвечает предъявляемым требованиям и может ли она быть допущена к защите (приложение 7). После этого заведующий кафедрой решает вопрос о допуске студента к защите, оформляя свое решение протоколом заседания кафедры. При положительном решении заведующий кафедрой подписывает работу на титульном листе (приложение 6);

Заведующий кафедрой принимает решение **о нецелесообразности допуска** студента к защите перед членами ГАК в случае выявления неудовлетворительного результата дипломного проектирования, а именно **наличия одного или нескольких** перечисленных недостатков:

- при выполнении ВКР не по утвержденной теме;
- при выполнении ВКР не по утвержденному заданию;
- при выполнении ВКР не в полном объеме;
- при представлении работы позже указанного в задании срока;
- при отсутствии каких-либо из необходимых подписей;
- при отсутствии требуемого количества иллюстративного материала;
- при отсутствии положительного решения руководителя о допуске к защите.

Защиты ВКР производятся на открытых заседаниях ГАК. Она начинается оглашением данных об успеваемости студента за время обучения в вузе, после чего слово для доклада предоставляется дипломнику.

Он обязан в течение 10 минут четко и ясно изложить основное содержание работы, сформулировать выводы и рекомендации, сделанные в результате анализа полученных данных.

Вступительная и обосновывающая части доклада не должны занимать слишком большую часть времени (не более 3-4 мин) в ущерб изложению основной, самостоятельно выполненной студентом работы. При наличии исследовательской части необходимо привести ее краткое содержание и методику проведения, а также основные результаты.

После доклада дипломнику задают вопросы члены ГАК, а также лица, присутствующие на защите. Отвечая на них, следует, прежде всего, уяснить существо вопроса, после чего давать краткие, четкие и законченные ответы,

пользуясь при необходимости графическими материалами и доской для пояснений. Продолжительность защиты одной работы – до 45 мин.

После ответов на вопросы оглашаются отзывы руководителя. Решение по защите принимается ГАК на закрытом совещании. Оценка за ВКР оглашается по окончании заседания ГАК.

При оценке работы принимается во внимание:

– актуальность проблемы, рассматриваемой в ВКР, качество его решения и достигнутые результаты (научная новизна, практическая ценность и промышленная реализация); учитывается глубина проработки вопросов, использование вычислительной техники, математических методов анализа и оригинальность решения задач;

– качество защиты соискателя ВКР (сообщение, ответы на вопросы);

– качество оформления ВКР и предварительная оценка в отзывах руководителя и рецензента.

В случае неудовлетворительной защиты дипломник имеет право повторной защиты не ранее чем через 1 год и позднее чем через 3 года после окончания вуза при условии представления положительной характеристики с места работы. В своем заключении ГАК устанавливает, может ли студент защищать тот же проект с соответствующей доработкой или обязан разработать новую тему.

*Примерная структура доклада при защите работы и распределение времени:*

- представление студента и темы работы (до 1 мин);

- причина выбора данной темы и ее актуальность (до 1-2 мин);

- цель работы и ее задачи (до 1-2 мин);

- логика выведения каждого наиболее значимого вывода (до 6 мин).

- заключительная часть, в которой приводятся перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы (до 1 мин).

Объем – 2-3 листов текста в формате Word, размер шрифта 14 пунктов, полуторный интервал.

Рекомендуется в процессе доклада использовать компьютерную презентацию Power Point, иллюстрирующий основные положения работы. Все материалы, выносимые на наглядную графику, должны быть оформлены так, чтобы студент мог демонстрировать их без особых затруднений, и они были видны всем присутствующим в аудитории.

Рекомендуемое содержание слайдов презентации

1. Тема выпускной квалификационной работы, автор – 1 слайд.

2. Цели и задачи выпускной квалификационной работы – 1 слайд.

3. Теоретические основы и методика исследования – 1 слайд.

4. Организационно-экономическая характеристика объекта исследования – 2 слайда.

5. Анализ по теме исследования – 3 слайда.

6. Направления совершенствования и их эффективность – 4 слайда.

Выпускная квалификационная работа оценивается на «отлично»,

«хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» с учетом ее соответствия требованиям, а также официальных и неофициальных отзывов.

Оценивание бакалаврской работы осуществляется по четырем группам критериев:

- критерии содержания:
  - обоснованность выбора и актуальность темы ВКР;
  - обоснование практической и теоретической значимости ВКР;
  - уровень осмысления вопросов и обобщения собранного материала;
  - наличие в ВКР результатов, которые в совокупности решают конкретную практическую задачу или разработок, использование которых обеспечивает решение прикладных задач;
  - обоснованность и четкость сформулированных выводов;
  - адекватность использования методов исследования, объем и уровень анализа литературы по исследуемой проблеме, релевантность, полнота, корректность и содержание цитирования, логичность изложения материала;
- критерии оформления:
  - владение стилем изложения, орфографическая и пунктуационная грамотность;
  - соответствие формы представления работы требованиям, предъявляемым к оформлению такого рода работ;
- критерии процедуры защиты:
  - качество устного доклада: логичность, точность формулировок, обоснованность выводов;
  - презентационные навыки: структура и последовательность изложения материала, соблюдение временных требований, использование презентационного оборудования и/или раздаточного материала, контакт с аудиторией, язык изложения;
  - качество ответов на вопросы членов ГЭК: логичность, глубина, правильность и полнота ответов;
- отзыв руководителя - оценка содержания и оформления ВКР.

Оценка выставляется каждым членом государственной экзаменационной комиссии. Итоговая оценка выставляется коллегиально с учетом оценок всех членов ГЭК.

Студент имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения защиты выпускной квалификационной работы.

Приложение 1

Виды работ и их исполнители по этапам разработки ВКР

Виды работ по этапам разработки ВКР	Студент	Руководитель ВКР	Заведующий выпускающей кафедры (заместитель)	Декан факультета	Секретарь ГЭК	ГЭК
<b>Предварительный этап</b>						
Выбор объекта исследования	+					
Предварительный выбор темы ВКР и оценка возможности раскрытия данной темы на материалах выбранного объекта	+					
Выбор руководителя ВКР	+	+	+			
Уточнение темы ВКР	+	+				
Регистрация в журнале на выпускающей кафедре объекта и темы	+					
Получение бланка задания на разработку ВКР	+	+	+			
Подготовка приказа об утверждении тем и руководителей ВКР		+	+	+		
Прохождение производственной преддипломной практики и утверждение задания на исследование в рамках ВКР	+	+	+			
Подготовка отчета по практике и сдача отчета на кафедру, его защита	+	+				
Допуск к прохождению итоговой государственной аттестации			+			
<b>Основной этап</b>						
Написание ВКР в соответствии с полученным заданием	+	+				
Прохождение предзащиты ВКР	+	+	+			
Доработка ВКР по итогам предзащиты	+	+				
Оформление ВКР	+				+	
Прохождение нормоконтроля на выпускающей кафедре	+		+		+	
Проверка работы на наличие заимствований «Антиплагиат»	+	+				
Получение отзыва научного руководителя		+				
Сдача ВКР на кафедру	+	+	+			
<b>Заключительный этап</b>						
Допуск ВКР к защите	+	+	+			
Подготовка к защите	+					
Оформление иллюстративных материалов	+				+	
Защита ВКР	+				+	+

## Перечень примерных тем ВКР

1. Совершенствование организации обслуживания клиентов на предприятиях общественного питания.
2. Совершенствование подходов в повышении потребительского спроса клиентов организаций индустрии гостеприимства.
3. Рыночное позиционирование предприятия ресторанного бизнеса и перспективы его использования.
4. Совершенствование ассортиментной политики на предприятии общественного питания, как способ повышения эффективной деятельности организации.
5. Анализ эффективности рекламной деятельности предприятия.
6. Повышение качества обслуживания, как фактор увеличения уровня конкурентоспособности предприятия общественного питания.
7. Организация сервисной деятельности спортивно-оздоровительного комплекса на основе инновационного подхода.
8. Роль информационных технологий в индустрии гостеприимства.
9. Изучение и оценка жалоб, потребительских предпочтений в системе организации обслуживания на предприятиях общественного питания.
10. Моделирование как метод планирования деятельности предприятия общественного питания.
11. Совершенствование маркетинговой деятельности гостиничного предприятия.
12. Формирование имиджа предприятия индустрии гостеприимства.
13. Совершенствование качества обслуживания как фактор удовлетворенности потребителей ресторанных услуг.
14. Совершенствование системы управления персоналом на предприятии индустрии сервиса.
15. Совершенствование технологии ресторанного обслуживания.
16. Особенности организации выездного ресторанного обслуживания.
17. Особенности организации сервисной деятельности в гостиничной индустрии.
18. Пути совершенствования деятельности предприятий общественного питания.
19. Особенности осуществления менеджмента качества в ресторанном бизнесе.
20. Совершенствование системы управления качеством услуг в ресторанном бизнесе.
21. Повышение эффективности деятельности организации индустрии гостеприимства.
22. Системы управления ресторанным бизнесом и их совершенствование.
23. Позиционирование сервисного предприятия на рынке гостиничных услуг.
24. Внедрение внутренних стандартов обслуживания как фактор повышения качества услуг в ресторанном бизнесе.
24. Оптимизация рекламной деятельности предприятия общественного питания.
25. Развитие сервисного менеджмента как фактор привлечения клиентов в ресторанном бизнесе.
26. Формирование положительного имиджа предприятия общественного питания.
27. Особенности организации кейтеринговой деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства.
28. Создание эффективной системы мотивации персонала на предприятии общественного питания.
29. Использование инновационных технологий в ресторанном бизнесе.
30. Разработка стратегии управления гостиничным предприятием.

31. Совершенствование деятельности предприятия ресторанного бизнеса как фактор повышения показателей конкурентоспособности его услуг.
32. Создание и совершенствование корпоративной культуры как фактор удовлетворения работников предприятия индустрии сервиса.
33. Развитие корпоративной культуры на сервисном предприятии как фактор повышения лояльности персонала.
34. Технология организации культурно-досуговой деятельности event-агентства.
35. Повышение качества обслуживания клиентов, как фактор роста спроса на услуги в гостиничном бизнесе.
36. Повышение уровня конкурентоспособности спортивно-оздоровительной организации.
37. Формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия.
38. Шведский стол - как способ эффективного функционирования организаций общественного питания.
39. Особенности обслуживания клиентов в ресторанном бизнесе и пути их совершенствования.
40. Мотивации и стимулирования труда, как инструменты совершенствования кадровой политики гостиничного предприятия.
41. Планирование и стратегическое управление гостиничным предприятием.
42. Директ-маркетинг, как фактор продвижения гостиничных услуг.
43. Электронный маркетинг в индустрии гостеприимства: роль и необходимость.
44. Роль и значение стандартизации в повышении качества обслуживания в гостиничном бизнесе.
45. Расширение ассортимента услуг в детском клубе как способ повышения эффективности деятельности предприятия.
46. Развитие ресторанного бизнеса как фактор повышения привлекательности территории базирования.
47. Управление сервисной средой на основе коучинга в ресторанном бизнесе.
48. Повышение качества предоставляемых услуг, как фактор совершенствования деятельности гостиничного предприятия.
49. Совершенствование культуры обслуживания предприятия общественного питания.
50. Формирование корпоративной культуры на предприятии сервиса, ее роль и значение.
51. Особенности обслуживания клиентов и методы их привлечения в ресторанном.
52. Мониторинг потребительских предпочтений, как фактор повышения эффективной деятельности организации в индустрии гостеприимства.
53. Совершенствование качества обслуживания как фактор повышения уровня конкурентоспособности предприятия общественного питания.
54. Роль информационных технологий в индустрии гостеприимства.
55. Особенности функционирования спортивно-оздоровительной организации в современных условиях и перспективы ее развития.
56. Основы моделирования бренд-имиджа организации в индустрии гостеприимства.
57. Развитие системы управления маркетинговой деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
58. Совершенствование пользовательского меню на основе принципов визуализации в ресторанном бизнесе и оценка его эффективности.
59. Особенности организации выездного ресторанного обслуживания.
60. Использование кейтеринговых форм обслуживания при оказании услуг клиентам в ресторанном бизнесе.
61. Совершенствование управления закупками и запасами на предприятии общественного питания.
62. Малые формы гостиничных предприятий: проблемы и перспективы развития.
63. Особенности организации кейтеринговой деятельности предприятия общественного питания.

64. Инновации в индустрии сервиса: информационный аспект.
65. Развитие информационных технологий в индустрии гостеприимства как фактор устойчивого развития предприятия.
66. Особенности обслуживания клиентов и методы их привлечения в ресторанном бизнесе.
67. Специфика формирования спортивно-оздоровительных услуг в индустрии спорта.
68. Повышение качества сервисного обслуживания, как фактор увеличения клиентской базы предприятия питания.
69. Коучинг, как способ повышения эффективности функционирования организации индустрии сервиса.
70. Специфика кадровой политики и ее совершенствование на современном этапе развития предприятий общественного питания.
71. Пути совершенствования деятельности предприятия общественного питания.
72. Инновационный менеджмент в ресторанном бизнесе как фактор повышения его эффективности.
73. Риск-менеджмент в индустрии сервиса и методы предвидения и профилактики рисков.
74. Внедрение дополнительных услуг, как способ повышения эффективности деятельности гостиничного предприятия.
75. Повышение квалификации горничных, как фактор устойчивого развития гостиничного предприятия.
76. Повышение потребительского спроса клиентов, на основе внедрения анимационных программ в ресторанном бизнесе.
77. Роль web-сайта на предприятии сервиса и его совершенствование.
78. Применение клиентоориентированного подхода на предприятиях сервиса как фактор увеличения его конкурентоспособности.
79. Развитие системы франчайзинга в индустрии сервиса
80. Прогнозирование производственно-финансовой деятельности организации общественного питания.
81. Развитие гостиничного бизнеса как фактор повышения культурно-досуговой деятельности предприятия.
82. Развитие ресторанного бизнеса в регионе.
83. Повышение эффективности деятельности гостиничного комплекса на региональном рынке гостиничных услуг.
84. Повышение эффективности использования производственных ресурсов в ресторанном бизнесе.
85. Социально-экономические аспекты инновационного развития организаций индустрии гостеприимства.
86. Электронная коммерция (электронных продаж) как фактор увеличения спроса на предлагаемые сервисные услуги.
87. Совершенствование ассортиментной политики на предприятии сервиса, как способ повышения эффективной деятельности организации.
88. Важность и эффективность анимационной деятельности в работе предприятия индустрии сервиса.
89. Совершенствование взаимоотношений персонала с клиентами гостиницы при осуществлении обслуживания и пути их совершенствования.
90. Совершенствование взаимодействия работы гостиничных служб на предприятии индустрии туризма и сервиса.
91. Инновации в индустрии гостеприимства: информационный аспект.
92. Формирование стратегии развития гостиничного предприятия.
93. Формирование стратегии развития ресторанного предприятия.
94. Научно-практические подходы к исследованию рисков в индустрии гостеприимства.
95. Репутация гостиницы как фактор ее эффективного функционирования и развития.

96. Репутация ресторана как фактор его эффективного функционирования и развития.
97. Улучшение морально-психологического климата как фактор эффективного функционирования и развития предприятия индустрии гостеприимства.
98. Брендинг в деятельности предприятия ресторанного бизнеса и перспективы его использования для эффективного развития.
99. Оценка профессиональных навыков обслуживания как фактор повышения степени удовлетворенности клиентов в ресторанном бизнесе.
100. Роль стратегии инновационного развития предприятия индустрии сервиса в повышении его конкурентоспособности.
101. Формирование имиджа организации общественного питания.
102. Совершенствование маркетинговой деятельности организации общественного питания.
103. Анализ влияния процессов глобализации на деятельность предприятий индустрии гостеприимства.
104. Маркетинг специфических сегментов в гостиничном бизнесе.
105. Маркетинг специфических сегментов в организации общественного питания.
106. Совершенствование системы автоматизации производственно-торговой деятельности ресторана.
107. Совершенствование системы качества в предприятиях питания.
108. Разработка и внедрение концептуального банкетного обслуживания.
109. Организация кейтерингового обслуживания.
110. Организационная структура гостинично-ресторанного комплекса и ее совершенствование.
111. Бизнес-план ресторанного предприятия: понятия и основные этапы разработки.
112. Дифференциация видов спортивно-оздоровительного сервиса, как фактор привлечения клиентов.
113. Повышение эффективности деятельности предприятия общественного питания на основе планирования и стратегического управления
114. Состояние, проблемы и перспективы развития культурно-досуговой деятельности.
115. Повышение потребительского спроса клиентов на основе использования инновационных методов
116. Совершенствование ассортиментной политики на предприятии сервиса, как способ повышения эффективности деятельности организации.
117. Организация сервисной деятельности в ресторанном бизнесе и пути ее совершенствования.
118. Совершенствование деятельности предприятия гостиничного бизнеса за счет повышения конкурентоспособности его услуг
119. Особенности обслуживания клиентов и методы их привлечения в гостиничном бизнесе.
120. Совершенствование системы организации сервисной деятельности предприятия индустрии гостеприимства.
121. Совершенствование качества и культуры обслуживания в ресторанном бизнесе.
122. Особенности организации системы безопасности гостиничного предприятия.
123. Информационные технологии как средство продвижения гостиничного продукта.
124. Роль анимационной деятельности в индустрии гостеприимства
125. Инновационные технологии в индустрии сервиса.
126. Совершенствование организации ресторанного бизнеса.
127. Инновационные подходы в ведении гостиничного бизнеса, как фактор совершенствования технологии обслуживания.
128. Планирование и организация кейтеринговой деятельности на предприятии общественного питания.

129. Качество обслуживания клиентов в ресторанном бизнесе и пути его совершенствования.
130. Мотивация и стимулирование труда персонала, как инструменты совершенствования кадровой политики гостиничного предприятия.
131. Совершенствование технологии обслуживания клиентов в ресторанном бизнесе.
132. Совершенствование организации работы предприятия в ресторанном бизнесе.
133. Развитие культуры сервиса как фактор обеспечения потребительской лояльности.
134. Специфика формирования спортивно-оздоровительных услуг в индустрии спорта.
135. Совершенствование технологии обслуживания клиентов в гостиничном бизнесе.
136. Особенности маркетинговой политики в индустрии кинобизнеса и пути ее совершенствования.
137. Развитие сервисного обслуживания как фактор привлечения клиентов в ресторанном бизнесе.
138. Совершенствование технологии обслуживания в ресторанном бизнесе, как фактор привлечения клиентов.
139. Повышение уровня конкурентоспособности предприятия общественного питания.
140. Совершенствование системы организации обслуживания гостей предприятия общественного питания.

Декану факультета \_\_\_\_\_  
(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)  
ФГБОУ ВО Ставропольского  
государственного аграрного университета  
студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
очной формы обучения  
направления подготовки \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(шифр, наименование.)  
профиль « \_\_\_\_\_ »  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента полностью)

### Заявление

Прошу Вас разрешить выполнение выпускной квалификационной работы в виде бакалаврской работы на кафедре: \_\_\_\_\_  
на тему: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководителем прошу назначить \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О. руководителя, должность, место работы*

Дата \_\_\_\_\_  
Подпись \_\_\_\_\_  
(подпись студента)

Согласовано:

Руководитель	_____	_____
	(подпись)	(ФИО)
Зав. кафедрой	_____	_____
	(подпись)	(ФИО)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»  
Факультет: «Социально-культурный сервис и туризм»  
Кафедра: «Туризм и сервис»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

(наименование)

\_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Обучающемуся \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, курс, группа, направление подготовки, профиль)

\_\_\_\_\_

Тема ВКР: \_\_\_\_\_

Утверждена приказом по университету № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

1. Срок представления работы к защите « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

2. Исходные данные для выполнения работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Содержание ВКР:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Перечень графического материала (с полным указанием обязательных чертежей)

\_\_\_\_\_

5. Консультанты по разделам

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись (Ф.И.О, ученая степень, должность место работы.)

6. Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

7. Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись (Ф.И.О, ученая степень, должность место работы.)

Задание к исполнению принял « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(подпись)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»

Факультет: «Социально-культурный сервис и туризм»  
Кафедра: «Туризм и сервис»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ  
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Студента \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, курс, группа, направление подготовки, профиль)

Тема ВКР» \_\_\_\_\_»

№ п/п	Этапы выполнения работы и мероприятий	Срок выполнения
1.	Выбор темы и оформление заявления на выполнение ВКР	
2.	Подбор литературы, ее изучение и проработка	
3.	Составление плана работы и согласование его с руководителем	
4.	Разработка и предоставление на проверку первой главы	
5.	Накопление, систематизация и анализ практических материалов	
6.	Сбор данных	
7.	Анализ полученных данных	
8.	Разработка и предоставление на проверку второй главы	
9.	Разработка и предоставление на проверку третьей главы	
10.	Согласование с руководителем выводов и предложений	
11.	Предзащита и переработка (доработка) работы в соответствии с замечаниями	
12.	Представление готовой работы на проверку руководителю	
13.	Получение отзыва и заключения о степени оригинальности ВКР от руководителя	
14.	Предоставление завершенной работы, отзыва и заключения о степени оригинальности ВКР на кафедру	
15.	Получение допуска к защите от зав. кафедрой и получение рецензии	
16.	Передача оформленной ВКР с отзывом, рецензией и заключением о степени оригинальности ВКР в государственную экзаменационную комиссию	

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_  
Ф.И.О., ученая степень, должность, место работы (подпись)

Студент: \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. полностью (подпись)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»

Факультет: «Социально-культурный сервис и туризм»  
Кафедра: «Туризм и сервис»

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**о степени оригинальности выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) обучающегося

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. полностью)  
\_\_\_\_\_ курса, \_\_\_\_\_ группы, на тему: \_\_\_\_\_

В соответствии с п.п. 1.12, 1.14, 1.15 Положения о выполнении и защите выпускных квалификационных работ в ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ» **прошла** автоматизированный анализ в системе «Антиплагиат.СтГАУ», **сохранена** в электронной информационно-образовательной среде университета и **загружена** в электронно-библиотечную систему университета.

Доля авторского текста (оригинальности) в результате автоматизированной проверки составила « \_\_\_\_\_ %».

Анализ результата автоматизированной проверки системой «Антиплагиат.СтГАУ» и мнение руководителя ВКР о достоверности, фактической доле оригинального текста и степени самостоятельности обучающегося при написании работы:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_  
(уч. степень, должность, фамилия И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (подпись)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет: «Социально-культурный сервис и туризм»

Кафедра: «Туризм и сервис»

**Допущена к защите:**  
Заведующий кафедрой  
«Туризм и сервис»  
к.э.н., доцент Иволга А.Г.  
(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_ *подпись*  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль: «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»

## БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

« \_\_\_\_\_ »  
*указать тему*

### Выполнил:

Фамилия, Имя, Отчество обучающегося

\_\_\_\_\_ группа, \_\_\_\_\_ курс

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *дата*

Форма обучения: очная

Руководитель: ученая степень, должность Ф.И.О.

\_\_\_\_\_ *подпись*

Консультант: ученая степень, должность, Ф.И.О.

\_\_\_\_\_ *подпись*

Ставрополь, 20\_\_ г.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»

Факультет: «Социально-культурный сервис и туризм»

Кафедра: «Туризм и сервис»

**ОТЗЫВ о работе**

\_\_\_\_\_

*(фамилия, имя, отчество обучающегося)*

в период подготовки выпускной квалификационной работы

На тему: «\_\_\_\_\_»

В тексте отзыва следует указать степень самостоятельности и способности обучающегося к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы), дать оценку деятельности обучающегося в период выполнения работы (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.).

Руководитель \_\_\_\_\_

*(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание)*

Дата: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись: \_\_\_\_\_

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»

ПРЕДСЕДАТЕЛЮ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ  
КОМИССИИ  
СПРАВКА ОБ УСПЕВАЕМОСТИ

Обучающийся \_\_\_\_\_ за время обучения на факультете социально-культурного сервиса и туризма с 20\_\_ по 20\_\_ г.г. полностью выполнила учебный план направления подготовки: 43.03.03 – «Гостиничное дело», профиля подготовки: « Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов» со следующими оценками: отлично\_\_\_\_%, хорошо\_\_\_\_%, удовлетворительно\_\_\_\_%. Государственный экзамен сдан с оценкой \_\_\_\_\_ (протокол ГЭК № \_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.)

Методист (секретарь) факультета \_\_\_\_\_

ЗАКЛЮЧЕНИЕ КАФЕДРЫ О ГОТОВНОСТИ ВЫПУСКНОЙ  
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ К ЗАЩИТЕ

Выпускная квалификационная работа соответствует требованиям, предъявляемым к её выполнению. Содержание выпускной квалификационной работы полностью раскрывает заявленную тему. Выпускная квалификационная работа, выполненная обучающимся \_\_\_\_\_ рекомендована кафедрой «Туризм и сервис» к защите.

зав. кафедрой \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

На защиту выпускной квалификационной работы на тему: « \_\_\_\_\_ » направляется \_\_\_\_\_, обучающийся 4 курса направления подготовки: 43.03.03 – «Гостиничное дело», профиля подготовки: « Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов».

В государственную экзаменационную комиссию в соответствии со сроками представлены следующие документы:

- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя выпускной квалификационной работы,
- заключение о степени оригинальности выпускной квалификационной работы;
- рецензия на выпускную квалификационную работу.

Декан факультета \_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу обучающегося 4 курса, 1 группы, направления подготовки: 43.03.03 – «Гостиничное дело», профиля подготовки: «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов», факультета социально-культурного сервиса и туризма

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество студента)

Тема выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_

Выпускная квалификационная работа выполнена на кафедре «Туризм и сервис» под руководством \_\_\_\_\_ (уч. степень, должность, фамилия И.О.)

Общая характеристика работы: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Положительные стороны работы: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Недостатки: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Заключение: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рецензент: \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

Ученая \_\_\_\_\_ степень, \_\_\_\_\_ ученое \_\_\_\_\_ звание, \_\_\_\_\_ место \_\_\_\_\_ работы \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ должность: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Согласие на размещение текста  
выпускной квалификационной работы обучающегося  
в ЭБС ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ**

Я, \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

даю согласие Университету безвозмездно размещать (доводить до всеобщего сведения) написанную мною в рамках выполнения образовательной программы направления подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело», профиля подготовки: «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов» выпускную квалификационную работу (далее – ВКР) бакалавра на тему:  
« \_\_\_\_\_ »

в следующем содержании:

титальный лист ВКР;  
содержание (план) ВКР;  
введение (аннотация);  
главы (разделы) ВКР, с учетом изъятия производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам;  
заключение;  
список использованной литературы;  
приложение.

в сети Интернет в ЭБС ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ расположенном по адресу: <http://pps.stgau.ru/ebs/>, таким образом, чтобы любое лицо могло получить доступ к ВКР из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на ВКР.

Я подтверждаю, что ВКР написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает интеллектуальных прав иных лиц.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Дата

\_\_\_\_\_   
Подпись