Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 12.07.2024 10:45:46
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc5404985d2a

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
С.К. Куижева
20 24 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Л.И Задорожная
«26» июня 20 24

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Уровень высшего образования
Магистратура

Направление подготовки

43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Магистерская программа

Гостиничная деятельность

Квалификация (степень):

Магистр

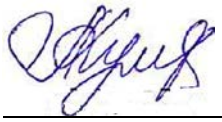
Год начала подготовки

2024

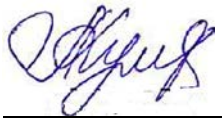
Майкоп

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе ФГОС ВО от 08.06.2017 г. № 558 с учетом дополнений и изменений, и учебного плана МГТУ по направлению (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

к.э.н., доцент		Кумпилова А.Р.
(должность, ученое звание, степень)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Программа утверждена на заседании кафедры
маркетинга, сервиса и туризма
(наименование кафедры)

Заведующий кафедрой «24» 05. 2024г.		Кумпилова А.Р.
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Программа одобрена на заседании НМС направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.
от24.05.2024 года, протокол № 2

СОДЕРЖАНИЕ

1. Требования, предъявляемые к уровню подготовки выпускника по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело 4

2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования 4

3. Содержание и порядок проведения государственного экзамена 11

3.1. Перечень компетенций, проверяемых в ходе государственного экзамена. 11

3.2. Программа государственного экзамена 15

3.3. Порядок проведения государственного экзамена 15

3.3.1. Порядок проведения государственного экзамена для лиц с ограниченными возможностями здоровья 18

3.4 Критерии оценки знаний выпускников на государственном экзамене по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело 18

4. Требования к выпускным квалификационным работам и иным материалам, представленным к защите ВКР 19

4.1.Перечень компетенций, проверяемых по итогам защиты ВКР 19

4.2.Требования к магистерской диссертации 29

4.3.Структура магистерской диссертации и требования к ее содержанию 31

4.4. Примерная тематика выпускных квалификационных работ (магистерских работ) 36

4.5. Порядок подготовки и представления к защите выпускной квалификационной работы 37

4.6.Порядок защиты магистерской диссертации 39

4.7.Критерии оценки магистерской диссертации 40

5. Список литературы, рекомендуемой к использованию при подготовке к государственной итоговой аттестации 41

Приложение 46

1. Требования, предъявляемые к уровню подготовки выпускника по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Согласно федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.06.2017 № 558 в блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; выполнение и защита выпускной квалификационной работы (п.2.5), позволяющие определить практическую и теоретическую подготовленность магистров к выполнению профессиональных задач.

Выпускник по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело должен уметь решать задачи, соответствующие его квалификации.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

– 33 Сервис, оказание услуг населению (33.007 руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц)

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания)
- услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации
- технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы
- образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания
- научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания
- органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания
- общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания
- потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности
- первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры:

организационно-управленческая;

технологический.

Задачи профессиональной деятельности выпускника.

Организационно-управленческая деятельность:

- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства;
- управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства.

Технологическая деятельность:

- внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства.

2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения, определяется на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, примерной ОП и с учетом требований ПС.

Результаты освоения определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной программы магистратуры выпускник должен обладать следующими компетенциями:

УК - универсальные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПКУВ – профессиональные компетенции, установленные вузом.

Компетенции и индикаторы их достижения		
Наименование категорий (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции		
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
		УК-1.3. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления
		УК-2.2. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемый результат и возможные сферы их применения.
		УК-2.3. Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их

		устранения, планирует необходимые ресурсы
		УК-2.4. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Вырабатывает стратегию командной работы и нба ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели
		УК-3.2. Организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений
		УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке
		УК-4.2. Переводит академические и профессиональные тексты с иностранного языка или на иностранный язык
		УК-4.3. Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК – 5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывается актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии
		УК-5.2.

		Выстраивается социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
		УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуационные, временные), целесообразно их использует
		УК-6.2. Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки
		УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.
Общепрофессиональные компетенции		
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания
		ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2.	ОПК-2.1.

	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-4.2.

		Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

		в виде научных статей, докладов на научных конференциях
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам
		ОПК-7.3. Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам
Профессиональные компетенции установленные ВУЗом		
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		ПКУВ-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха
		ПКУВ-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
		ПКУВ-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
		ПКУВ-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы		ПКУВ-2.1. Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и

гостеприимства	реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства
	ПКУВ-2.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства
	ПКУВ-2.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства
Тип задач профессиональной деятельности: технологический	
ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
	ПКУВ-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологи для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	ПКУВ-4.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства
	ПКУВ-4.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства
	ПКУВ-4.3. Использует современные информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства

3. Содержание и порядок проведения государственного экзамена

3.1. Перечень компетенций, проверяемых в ходе государственного экзамена

В процессе проведения государственного экзамена проверяется степень освоения обучающимися следующих компетенций: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПКУВ-2; ПКУВ-2; ПКУВ-3; ПКУВ-4.

Таблица – Содержание компетенций и дисциплины, выносимые на государственный экзамен

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)		Наименование дисциплин и практик формирующих компетенции в процессе освоения ОП
ОФО	ЗФО	
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий		
2	2	Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2	1	Организационно-управленческая практика
3	2	Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства
3	2	Проектно-технологическая практика
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла		
2	1	Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства
2	1	Организационно-управленческая практика
3	2	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
3	2	Гостиничный девелопмент
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели		
1	1	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства
1	2	Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
1	2	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимств
3	2	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		
1	1	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства
1	1	Иностранный язык делового и профессионального общения
2	2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия		

1	1	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства
1	1	История развития индустрии гостеприимства
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки		
1	1	Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста
1	1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания
1	1	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
2	1	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
2	1	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
2	1	Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства
3	2	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
2	2	Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
2	1	Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
2	1	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений		
2	1	Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
3	2	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
3	2	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности		
1	1	Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста

ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам		
1	1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания
1	1	Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста
ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
1	1	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1	2	Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
1	2	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
3	2	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень
3	2	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
3	2	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства		
1	1	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1	2	Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
1	2	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства
2	1	Организационно-управленческая практика
3	2	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
3	2	Антикризисное управление гостиничного предприятия
3	2	Управление доходами в гостиничном бизнесе
3	2	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
ПКУВ-3.Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
2	2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
2	1	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
2	1	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме

3	2	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
3	2	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий		
3	2	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
3	2	Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства
3	2	Антикризисное управление гостиничного предприятия
3	2	Управление доходами в гостиничном бизнесе

3.2. Программа государственного экзамена

Программа государственного экзамена приведена в приложении 1 к Программе ГИА

3.3 Порядок проведения государственного экзамена

Государственный экзамен является составной частью государственной итоговой аттестации магистров в Майкопском государственном технологическом университете. Он предназначен для определения практической и теоретической подготовленности специалиста к выполнению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки Гостиничное дело.

Проведения и программа государственного экзамена по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело определяются вузом на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам магистратуры, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете, федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе высшего образования.

Государственная итоговая аттестация проводится в сроки, установленные учебным планом направления подготовки.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия. Комиссия действуют в течение календарного года. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в Майкопском государственном технологическом университете, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора соответствующего профиля либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Государственный экзамен проводится государственной экзаменационной комиссией на открытых заседаниях, с участием не менее двух третей ее состава. Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо»,

«удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационной комиссии.

Для проведения экзамена ежегодно составляется Программа, которая разрабатывается выпускающей кафедрой маркетинга, сервиса и туризма и утверждается научно-методическим советом специальности и ученым советом факультета (приложение 1).

Экзамен проводится в устной форме по билетам, составленным в соответствии с программой государственного экзамена. Экзаменационный билет включает три вопроса, охватывающие обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена.

Для проведения государственного экзамена должен быть подготовлен комплект экзаменационных билетов.

Обучающемуся должно быть предоставлено время для подготовки ответа по билету (не менее 40 минут) и лист для подготовки конспекта ответа. После завершения ответа лист с конспектом, подписанный обучающимся, остается у секретаря государственной экзаменационной комиссии и хранится в течение месяца.

Итоги заседания государственной экзаменационной комиссии по приему экзамена фиксируются в итоговой ведомости с указанием фамилии обучающегося, номера протокола, номера экзаменационного билета и полученной оценки. Итоговая ведомость подписывается председательствующим и секретарем государственной итоговой экзаменационной комиссии и передается для хранения в номенклатуре дел деканата факультета.

Экзамен должен определить уровень усвоения студентами материала, предусмотренного рабочими программами соответствующих дисциплин, и охватывать минимальное содержание, установленное федеральными государственным образовательным стандартом высшего образования; выявить глубину понимания выпускниками теоретических основ изученных наук, умение связывать общие и частные вопросы, оперировать примерами, владение методологией изученных наук.

Результаты освоения ОП магистратуры определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Экзаменационной комиссией оценивается ответ на каждый вопрос, при этом учитываются полнота ответа, его соответствие программе, логичность изложения, соблюдение норм литературного языка, характер и количество существенных и несущественных ошибок. Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной знаний выпускника. Несущественные ошибки возникают из-за его невнимательности, незнания некоторых специфических деталей вопросов, неумения привести конкретные примеры на заданный вопрос и пр.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестации по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы - отмена рейса, погодные условия, отсутствие билетов, служебная командировка), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения итоговой аттестации. В этом случае обучающийся должен написать заявление на имя декана факультета с просьбой перенести сроки итоговой аттестации с приложением документа, подтверждающего причину его отсутствия.

Обучающийся, не прошедший одно аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего аттестационного испытания.

Обучающийся, не прошедший аттестационное испытание по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» и не прошедший аттестационное испытание в установленный для него срок, отчисляется из Майкопского

государственного технологического университета, как не выполнивший обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана с выдачей ему справки об обучении.

Лицо, отчисленное из Майкопского государственного технологического университета как не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию, но не ранее, чем через год, и не позднее, чем через 5 лет после прохождения предшествующей итоговой аттестации.

По результатам итоговых испытаний обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения аттестационного испытания и (или) несогласия с результатом аттестационного испытания. Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии; заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедуры аттестационного испытания; письменные ответы обучающегося при их наличии (при рассмотрении апелляции по проведению итогового экзамена); выпускную квалификационную работу, отзыв руководителя, рецензию (при рассмотрении апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня ее подачи на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственного итогового аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии.

Обучающемуся предоставляется возможность пройти аттестационное испытание в течение 2 рабочих дней со дня вынесения решения апелляционной комиссии.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующие решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставлении нового. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное заседание итогового испытания проводится в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее 15 июля.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

3.3.1. Порядок проведения государственного экзамена для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственный экзамен проводится с учетом их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При проведении государственного экзамена обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственного экзамена для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении итогового экзамена с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья не позднее, чем за 3 месяца до начала государственного экзамена подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении экзамена с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей. В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого аттестационного испытания). Продолжительность аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность итогового испытания в письменной форме - не более, чем 90 минут;
- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на итоговом экзамене в устной форме - не более, чем 20 минут;
- продолжительность выступления, обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более, чем 15 минут.

3.4. Критерии оценки знаний выпускников на государственном экзамене по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Ответ на каждый вопрос экзаменационного билета оценивается одним из следующих баллов: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

ответ полный и соответствует программе;

материал изложен в логической последовательности, профессиональным языком;

существенные ошибки отсутствуют;

допущена одна несущественная ошибка, исправленная по требованию комиссии.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

ответ полный и соответствует программе не менее, чем на 80%;

материал изложен логично;

существенные ошибки отсутствуют;

допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию комиссии.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

ответ неполный (но не менее 60% от объема программы);

отсутствует логика в изложении материала;

допущена одна существенная ошибка, которую выпускник исправил после наводящих вопросов;

допущено более трех несущественных ошибок, исправленных по требованию комиссии.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

обнаружено непонимание данного материала выпускником;

допущены две и более существенные ошибки, которые выпускник не может исправить после наводящих вопросов комиссии;

выпускник отказывается отвечать на данные вопросы;

выпускник уличен комиссией в пользовании неразрешенным вспомогательным материалом.

Общая оценка за экзамен выводится как среднее арифметическое по трем вопросам с округлением до целого балла.

Итоговая оценка объявляется выпускникам после оформления в установленном порядке протоколов заседания итоговой экзаменационной комиссии в день экзамена.

4. Требования к выпускным квалификационным работам и иным материалам, представленным к защите ВКР

4.1. Перечень компетенций, проверяемых по итогам защиты ВКР

По итогам защиты ВКР (магистерской работы) проверяется степень освоения обучающимися следующих компетенций:

Компетенции и индикаторы их достижения			**ВКР**
Наименование категорий (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции			
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Введение Основная часть (глава 1) Заключение Защита ВКР
		УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	

		УК-1.3. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР
		УК-2.2. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемый результат и возможные сферы их применения.	
		УК-2.3. Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы	
		УК-2.4. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая	УК-3.1. Вырабатывает стратегию командной работы и н6а ее основе организует отбор членов команды	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР

	командную стратегию для достижения поставленной цели	для достижения поставленной цели	
		УК-3.2. Организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений	
		УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР
		УК-4.2. Переводит академические и профессиональные тексты с иностранного языка или на иностранный язык	
		УК-4.3. Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации	
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК – 5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывается актуальность их использования при социальном и	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР

		профессиональном взаимодействии	
		УК-5.2. Выстраивается социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	
		УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуационные, временные), целесообразно их использует	Введение Основная часть (глава 1) Заключение Защита ВКР
		УК-6.2. Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки	
		УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.	
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			

Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	Основная часть (глава 2)
		ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	Основная часть (глава 2)
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
		ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Качество	ОПК-3.	ОПК-3.1.	Введение

	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Основная часть Заключение Защита ВКР
		ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
		ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР
		ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
		ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации	

		маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР
		ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
		ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР
		ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научноприкладных	

		исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	
		ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях	
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР
		ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	
Профессиональные компетенции установленные ВУЗом			
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			
ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		ПКУВ-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания,	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР

	выявляет факторы успеха	
	ПКУВ-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
	ПКУВ-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства	
	ПКУВ-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства	
ПКУВ-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства	ПКУВ-2.1. Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР
	ПКУВ-2.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства	
	ПКУВ-2.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений	

	по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР
	ПКУВ-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологи для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	ПКУВ-4.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства	Введение Основная часть Заключение Защита ВКР
	ПКУВ-4.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства	
	ПКУВ-4.3. Использует современные	

	информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства	

4.2. Требования к магистерской диссертации

Магистерская диссертация - это самостоятельная научно-исследовательская работа, которая выполняет квалификационную функцию. Она выполняется с целью публичной защиты и получения академической степени магистра. Основная задача ее автора - продемонстрировать уровень своей научной квалификации, умение самостоятельно вести научный поиск и решать конкретные научные задачи.

Магистерская диссертация должна представлять собой самостоятельные и логически завершенное теоретическое или экспериментальное исследование, связанное с разработкой теоретических вопросов, с экспериментальными исследованиями или с решением задач того вида деятельности, к которой готовится магистр (организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектно-конструкторской, производственно-технологической, сервисной). Как правило, магистерская диссертация является частью научно-исследовательских работ, выполняемых выпускающей кафедрой.

Магистерская диссертация должна соответствовать современному уровню развития науки, а ее тема - быть актуальной. Она призвана раскрыть научный потенциал диссертанта, показать его способности в организации и проведении самостоятельного исследования, использовании современных методов и подходов при решении проблем в исследуемой области, выявлении результатов проведенного исследования, их аргументации и разработке обоснованных рекомендаций и предложений.

Магистерская диссертация выполняется на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных студентом в период обучения. При этом она должна быть преимущественно ориентирована на знания, полученные в процессе изучения профессиональных дисциплин.

При выполнении магистерской диссертации, обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности в области гостиничной индустрии; профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Процесс выполнения магистерской диссертации включает следующие этапы:

1. Определение и утверждение темы магистерской диссертации.
2. Назначение научного руководителя.
3. Составление плана и задания.
4. Подготовку и оформление магистерской диссертации.
5. Представление работы на проверку научному руководителю. Получение отзыва от научного руководителя.
6. Рецензирование и защиту магистерской диссертации.

Магистерская диссертация должна отвечать следующим требованиям:

- наличие в работе всех структурных элементов исследования: теоретической, аналитической и практической составляющих;

- наличие обоснованной авторской позиции, раскрывающей видение сущности проблемы автором;

- использование в аналитической части исследования обоснованного комплекса методов и методик, способствующих раскрытию сути проблемы;

- целостность работы, которая проявляется в связанности теоретической и практической ее частей;

- перспективность исследования: наличие в работе материала (идей, данных и пр.), который может стать источником дальнейших исследований;

- достаточность и современность использованного библиографического материала и иных источников.

Организация подготовки магистерской диссертации начинается с выбора ее тематики. Тема магистерской диссертации должна быть ориентирована на решение профессиональных задач и соответствовать направлению подготовки. Перечень примерных тем магистерских диссертаций по программе подготовки магистров определяется научным руководителем программы с учетом предложений преподавателей, задействованных в реализации программы.

Магистранту предоставляется право самостоятельного выбора темы магистерской диссертации на основе утвержденного перечня. При выборе темы магистрант должен учитывать свои научные и практические интересы, а также опыт, полученный на предыдущем уровне образования. Магистерская диссертация может стать продолжением и развитием темы ВКР бакалавра. В этом случае тема магистерской диссертации не должна буквально повторять тему ВКР бакалавра. Она должна звучать шире, содержать направление научного и практического исследования. По согласованию с руководителем программы подготовки магистрант может предложить тему, не входящую в предлагаемый перечень, с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Предложенная магистрантом тема должна соответствовать направлению (профилю) образовательной программы и входить в перечень приоритетных направлений исследования выпускающей кафедры.

Тема должна быть сформулирована таким образом, чтобы в ней максимально конкретно отражалась основная идея работы. Основными требованиями к тематике магистерской диссертации являются:

- актуальность;

- непосредственная связь с возможным практическим применением знаний выпускников в соответствии со специализацией по направлению подготовки;

- достаточная обеспеченность необходимой литературой и возможность использования практического материала.

Выбор темы диссертации осуществляется на основе нижеследующего:

- просмотра каталогов защищенных диссертаций и ознакомления с уже выполненными на кафедре диссертационными работами;

- учета новейших результатов исследований в смежных, пограничных областях науки и техники, имея в виду, что на стыке областей возможно найти новые и порой неожиданные решения;

- оценки уровня и тенденций разработки методов исследования, принципов и приемов применительно к конкретной отрасли народного хозяйства. При этом следует обращать внимание на возможность применения методов, используемых в смежных областях, применительно к изучаемой области знаний;

- анализа известных научных решений с использованием новых методов, с новых теоретических позиций, с привлечением новых существенных фактов, выявленных диссертантом.

Тема магистерской диссертации закрепляется за магистрантом на основании личного заявления. Заявление визируется преподавателем, которого магистрант просит назначить научным руководителем и руководителем программы подготовки магистров.

Заявление подается в срок не позднее 3 месяцев с момента начала занятий в первом семестре обучения.

4.3. Структура магистерской диссертации и требования к ее содержанию

Материалы магистерской диссертации должны состоять из структурных элементов, расположенных в следующем порядке:

1) Титульный лист.
2) Задание на магистерскую диссертацию.
3) Содержание (оглавление).
4) Перечень принятых сокращений (при необходимости).
5) Введение.
6) Основная часть (разделы, подразделы).
7) Заключение.
8) Список использованных источников.
9) Приложения.

Рекомендуемое количество страниц магистерской диссертации составляет 90–100 страниц. Значительное превышение или снижение объема работы не допускается, считается существенным ее недостатком. В данный объем не включаются приложения.

Титульный лист является первой страницей диссертационной работы и заполняется строго по определенной форме. Образец оформления титульного листа магистерской диссертации приведен в приложении 3.

Задание на магистерскую диссертацию является второй страницей диссертационной работы, разрабатывается научным руководителем совместно с магистрантом после закрепления темы и назначения руководителя, затем согласовывается с заведующим кафедрой. Образец задания на магистерскую диссертацию представлен в приложении 4.

Содержание включает в себя заголовки структурных частей («Введение», «Заключение», «Список использованных источников», «Приложения» и др.), наименования всех разделов и подразделов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала соответствующих частей работы (через отточие). Оглавление дается в начале, так как это дает возможность сразу увидеть структуру работы. Как правило, в содержании выделяют три раздела (главы), которые разбиваются на подразделы (параграфы).

Перечень принятых сокращений. Если в работе принята специфическая терминология, а также употребляются малораспространенные сокращения, новые символы, обозначения, термины и т.п., то их перечень может быть представлен в виде отдельного списка, помещаемого перед введением. Как правило, перечень составляет не более трёх страниц. Перечень должен располагаться столбцом, в котором слева (в алфавитном порядке) приводят сокращение, справа – его детальную расшифровку, например, ООО – общество с ограниченной ответственностью.

Если в диссертации специальные термины, сокращения, символы, обозначения и т.п. повторяются менее трех раз, перечень не составляют, а их расшифровку приводят в тексте при первом упоминании.

Введение должно содержать краткую оценку современного состояния рассматриваемой проблемы, обоснование актуальности выбранной темы, оценку степени разработанности проблемы, цель и задачи работы, объект и предмет исследования, теоретико-методологические основы работы, ее научную новизну, теоретическую и практическую значимость полученных результатов, результаты апробации и краткий обзор содержания магистерской диссертации.

Актуальность темы - обоснование ее выбора, необходимости научной разработки. Помимо научной актуальности, которая характеризует созвучность выбранной темы современным исследованиям в изучаемой области, указывается ее практическая

актуальность. Под актуальностью темы исследования понимается степень его важности в данный момент в конкретной ситуации: почему именно эту проблему нужно в настоящее время изучать и именно в выбранном автором сегменте?

Оценка степени разработанности проблемы (состояние научной разработки темы), когда на основе анализа различных источников информации делается вывод о степени изученности рассматриваемой проблемы, определяются наиболее значимые и наименее изученные ее аспекты, что свидетельствует о востребованности данной работы.

Цель исследования - это тот научный результат, который должен быть получен в конечном итоге всего исследования. Можно выделить следующие характеристики формулировки цели: краткость, предельная точность, выражение сущности изучаемого явления, его результатов. Т.е. цель представляет собой модель ожидаемого результата, выражаемая в смысловом отношении то основное, что намеревается сделать исследователь. При этом определение цели позволяет исследователю окончательно определиться с темой научной работы, её объектом и предметом. Необходимо помнить, что формулировку цели рекомендуется начинать фразами: «теоретически обосновать...», «экспериментально апробировать...», «разработать...» (маршрут, экскурсию, тур и т.п.), «создать и апробировать...» (основы, модель, методику, программу, критерии и т.п.), «выявить эффективные методы...».

Задачи работы конкретизируют и развивают цель исследования. Задачи исследования отвечают на вопрос: *что нужно сделать, чтобы цель была достигнута?* Задачи - это результат декомпозиции цели, «частичка» цели в определенной точке траектории движения к цели. Необходимо формулировать конкретные цель и задачи, относящиеся непосредственно к теме работы. Некорректным считается формулирование общих задач, носящих технический характер (подбор и анализ литературы по теме исследования, провести опрос и т.д.), ибо они являются обязательным условием выполнения любой научной работы. Реализация задач осуществляется в главах и параграфах, поэтому их содержание должно быть прямо связано с поставленными задачами. Как правило, при формулировке задач используются слова: *«выявить», «изучить», «раскрыть», «определить», «предложить» и т.п.*

Объект исследования - это совокупность связей и отношений свойств, которая существует объективно в теории и практике и служит источником необходимой для исследования информации. То есть объект исследования - это процесс или явление, порождаемое проблемную ситуацию, которое существует независимо от субъекта познания и на которое обращено внимание исследователя. Объект исследования отвечает на вопрос: что рассматривается? Следует иметь в виду, что в каждом объекте можно выделить несколько предметов исследования.

Предмет исследования - более конкретен и включает только те связи и отношения, которые подлежат непосредственному изучению в данной работе, устанавливают границы научного поиска. С предметом исследования связаны цель и задачи работы. Предмет исследования отображает конкретную проблему в самой теме исследования.

Методологическая основа исследования, включающая характеристику его принципов - основных руководящих положений и методов - способов и приемов решения исследовательских задач. В качестве основных исследовательских принципов могут выступать принципы *научной достоверности и объективности, актуализации, историзма, целостности и системности и др.* В работе должны использоваться как эмпирические *(опрос в виде анкетирования или интервьюирования, наблюдение, эксперимент, анализ документов и др.),* так и теоретические *(формально-логического анализа, количественные, сравнительно-исторический, проблемно-хронологический и др.)* методы исследования. Характеристика принципов и методов должна быть дана применительно к данному исследованию, а не в виде общих определений, не отражающих того, как они применялись в работе.

Теоретическая база исследования - это характеристика основных подходов, теорий, идей отечественных и зарубежных исследователей по кругу изучаемой проблемы, на которые опирается автор.

Эмпирическая база исследования - складывается из собранных и зафиксированных лично автором или статистических данных, использованных документов официального или личного характера. Если работа носит практический характер, связана с постановкой эксперимента, анализом состояния изучаемой проблемы на уровне какого-либо учреждения, организации, необходимо указать базу/базы исследования. Можно уточнить количество респондентов, их возраст и другие, важные для исследования характеристики.

Научная новизна - это оригинальность исследования и его отличие от известных разработок, приведенных ранее по данной теме. При формулировании научной новизны используется ключевое слово *«впервые»… «установлено...», «выявлено...», «определено...», «получено...», «раскрыто...» и т.д.* Положения научной новизны должны соотноситься с задачами исследования.

Теоретическая значимость исследования (если есть обоснование новых подходов, методов, теоретических моделей изучения конкретных социальных проблем) заключается в определении перспективы применения полученных в ходе проведенного исследования знаний для дальнейшей научной работы другими исследователями, а не для самого исследователя. Теоретическая значимость - это несколько иное, нежели новизна, а именно: как выявленные в исследовании новые связи, зависимости, методики и пр. изменяют (углубляют, доказывают несостоятельность определенных положений) бытующие в науке и практике теории, концепции, подходы; какие новые понятия введены в научный оборот, какие перспективы научных поисков открыты. При формулировании теоретической значимости исследования желательно использовать следующие фразы: *«выдвинута новая концепция...», «расширены представления....», «выяснены причины...», «введены новые понятия...», «изменены трактовки существующих понятий...», «адаптированы для организации туристской деятельности (подходы, принципы, методы), «созданы предпосылки для решения (проблем, задач)...).*

Практическая значимость исследования заключается в возможности использования результатов исследования в гостиничном бизнесе. Также выдвинутые предложения можно адресовать на разные уровни управления, властным структурам и пр.

Апробация работы, когда магистрант принимал участие в конференциях, в научно-практических семинарах, имеет опубликованные работы, участвовал в разработке грантов, проектов разного уровня и пр., а также ее применение в практической работе магистранта (для работающих в сфере гостиничного бизнеса).

Краткий обзор содержания магистерской диссертации (объем, структура, краткое содержание глав). Это последняя рубрика, в которой указывается структура работы и ее общий объем.

Объем введения составляет 3-5 страниц. Введение к диссертации - наиболее ответственная часть текста, в которой должны отражаться все его достоинства, элементы новизны, выносимые на защиту положения. Все это получает окончательные очертания на последнем этапе работы, поэтому рекомендуется начинать с основной части текста, добиться его конечного варианта, а затем только переходить к введению и заключению.

Основная часть работы является самой крупной структурной составляющей магистерской диссертации и содержит 65 - 80 страниц. Основная часть магистерской диссертации делится на главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения и, в большинстве случаев, содержит три главы. В зависимости от особенностей диссертационного исследования количество глав основной части диссертации может быть иным, определяемы научным руководителем в задании на магистерскую диссертацию.

Глава 1. Теоретико-методологическая оценка изучаемой проблемы. Объем раздела 20 – 25 страниц. В этой части на основе изучения литературы и нормативно-правовых актов раскрываются роль и сущность изучаемой проблемы, необходимость и

возможность ее углубленного анализа и реформирования с учетом современных требований и технологий, обосновывается выбор методики и конкретных приемов работы. Рекомендуется рассмотреть краткую историю, родоначальников теории, принятые понятия и классификации. Дается краткая характеристика степени разработанности отдельных аспектов проблемы (объекта), указываются их недостатки и намечаются основные пути совершенствования. При цитировании следует обязательно приводить ссылки на источники. Недопустимо дословное заимствование текста, выражения из учебников, специальной литературы, нормативных и инструктивных материалов без ссылок, а также не переработанное ксерокопирование и сканирование текста. Раздел должен завершаться выводами по состоянию изученности вопроса и направлениям его совершенствования.

Глава 2. Практическая часть. Объем раздела 30 – 35 страниц. Аналитическая часть магистерской диссертации выполняется на материалах деятельности конкретного предприятия/предприятий, собранных магистрантом самостоятельно или во время практики, с использованием различных источников, компьютерных и справочно-информационных систем, статистической информации, различных прогнозных, законодательных, нормативных и прочих данных. Состав анализируемых проблем и показатели (критерии) определяются планом работы магистерской диссертации и уточняются руководителем. В процессе анализа выявляются тенденции и особенности организации деятельности предприятия. Анализируются темпы и закономерности изменения отдельных показателей, взаимосвязи между ними, факторы, влияющие на результаты деятельности предприятия. Кроме того, анализ должен раскрыть причины отрицательных сторон деятельности объекта, определить способы повышения эффективности его работы. Эта часть магистерской диссертации завершается конкретными выводами по результатам изложения практики анализа проблемы.

Глава 3. Рекомендательная часть. Объем раздела 15 - 20 страниц. Раздел должен быть посвящен описанию направлений деятельности предприятия, которые требуют совершенствования, и содержит суть предлагаемых мероприятий по повышению эффективности его работы с расчетом экономического эффекта от вносимых предложений. Каждое рекомендуемое предложение сопровождается изложением его сущности и содержания, профессиональным обоснованием. Определяется место возможного внедрения предложения на конкретном предприятии, его возможное влияние на финансовые результаты деятельности предприятия. Глубина разработки отдельных предложений и обоснование их эффективности устанавливаются совместно с научным руководителем в зависимости от содержания и важности рекомендации. При наличии внедрения рекомендуемых в магистерской диссертации предложений прилагается соответствующий документ (акт о внедрении, решение руководителей предприятия о целесообразности внедрения предложений и т.д.). Раздел должен заканчиваться коротко изложенными выводами по практической значимости разработанных рекомендаций.

Деление работы на главы и параграфы должно служить логике раскрытия темы. Поэтому не следует вводить в план работы пункты, содержательно выходящие за рамки темы или связанные с ней лишь косвенно. Пункты плана должны структурно полностью раскрывать тему.

Заключение - короткий раздел, которым заканчивают основную часть работы. Его объем, как правило, составляет 3 - 5 страниц. Заключение должно быть прямо связано с теми целями и задачами, которые сформулированы во введении. В заключении подводятся итоги магистерской диссертации, характеризуется выполнение поставленных задач, кратко формулируются результаты исследования. Заключение должно соответствовать содержанию основной части и может также включать резюмированные практические предложения (рекомендации) по улучшению дальнейшей деятельности исследованного объекта.

В заключении необходимо указать:

- какие задачи выполнены, а какие нет, в чем причины невыполнения;

- достигнута ли цель исследования;
- какие результаты достигнуты в исследовании;
- направления дальнейших исследований в рамках данной проблемы;
- на каких конференциях, круглых столах, семинарах и т.п. докладывались результаты исследований, включенные в работу;
- в скольких статьях в научных журналах, сборниках, тезисах конференций, опубликованы результаты работы.

Так как заключение является итоговой частью всей магистерской диссертации, то в данном разделе приводятся наиболее важные выводы, сделанные в каждом разделе, и в обобщенном виде показывается эффективность рекомендуемых предложений. Заключение должно содержать в основном текстовый материал, не рекомендуется приводить в заключении числовые расчеты, дублирующие результаты проведенного анализа.

Список используемых источников должен включать не менее 50 пунктов и содержать источники на иностранных языках. Список должен содержать перечень источников, использованных при написании диссертации: литературные источники, периодические издания, ссылки на электронные ресурсы и библиотеки и др.

Приложения содержат вспомогательный материал, необходимый для полноты восприятия работы. Материал, иллюстрирующий основные положения работы, должен находиться в основном тексте магистерской диссертации. В приложения можно вынести следующие материалы:

- документы, составляющие исследовательский инструментарий (программы, анкеты, опросные листы, протоколы испытаний и обследований, тесты, инструкции, справки о внедрении результатов исследования);
- данные статистики, если ее накопление не было одной из задач исследования; или эти данные занимают более двух страниц, например, финансовая, налоговая и статистическая отчетность предприятия;
- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- шаблоны документов;
- первичные и нормативные документы предприятия;
- фотографии, иллюстрации и т.д.

В приложения не рекомендуется помещать графический материал, он должен находиться в основном тексте магистерской диссертации и иллюстрировать основные положения работы. Объем, состав и содержание приложений определяются вместе с руководителем магистерской диссертации в зависимости от характера разрабатываемой темы.

4.4. Примерная тематика выпускных квалификационных работ (магистерских работ)

1. Экономические аспекты глобализации гостиничных цепей.
2. Совершенствование программ лояльности международных гостиничных сетей.
3. Корпоративные стратегии роста российских гостиничных цепей.
4. Маркетинг в сетевом гостиничном бизнесе.
5. Клиенториентированность как инструмент повышения потребительской ценности на рынке гостиничных услуг.
6. Маркетинговые исследования на рынке гостиничных услуг региона.
7. Управление персоналом в гостиничном бизнесе.
8. Развитие системы стимулирования персонала гостиниц.
9. Особенности организации системы управления гостиничным предприятием.
10. Развитие дополнительных услуг в гостиничном сервисе.
11. Разработка и внедрение социально-психологических аспектов управления гостиничным предприятием.

12. Повышение эффективности управления финансово-хозяйственной деятельностью гостиничного предприятия.

13. Совершенствование технологий обслуживания в контактной зоне гостиничного предприятия.

14. Совершенствование производственно-технологической деятельности гостиничного предприятия.

15. Организационно-технологические аспекты деятельности гостиничного предприятия.

16. Совершенствование нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиничных предприятий.

17. Формирование системы внутрифирменных стандартов обслуживания (на примере гостиничного предприятия).

18. Система классификации гостиниц как основа создания гостиничных стандартов качества.

19. Конгрессный туризм: современное состояние и перспективы развития.

20. Событийный туризм как фактор увеличения доходности гостиниц.

21. Организация эффективных каналов сбыта гостиничных продуктов и услуг.

22. Зарубежный опыт развития гостиничного бизнеса и его использования в Российской Федерации.

23. Разработка программ развития и повышения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства.

24. Совершенствование политики ценообразования гостиничного предприятия.

25. Формирование и продвижение имиджа гостиничного предприятия.

26. Управление продвижением гостиничных услуг (на примере конкретного гостиничного предприятия).

27. Брендинг гостиничных продуктов и услуг.

28. Повышение эффективности рекламной деятельности гостиничного предприятия.

29. Формирование и развитие корпоративной культуры предприятий индустрии гостеприимства.

30. Стратегия управления качеством гостиничных услуг.

31. Совершенствование системы стратегического планирования (на примере гостиничного предприятия).

32. Контроль в системе управления гостиничным предприятием.

33. Методы и инструменты контроля обслуживания потребителей гостиничных услуг.

34. Инновации в индустрии гостеприимства: информационные и технологические аспекты.

35. Инновационные формы обслуживания потребителей (на примере гостиничного предприятия).

36. Веб-сайт гостиничного предприятия как инструмент эффективных продаж гостиничных услуг.

37. Оценка и прогнозирование перспектив развития гостиничной индустрии.

38. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности.

39. Исследование особенностей управления проектами в гостиничном бизнесе.

40. Повышение инвестиционной привлекательности гостиничных предприятий в Республике Адыгея.

4.5. Порядок подготовки и представления к защите выпускной квалификационной работы

По завершении работы над диссертацией магистрант представляет работу на

проверку научному руководителю. В отзыве научного руководителя оцениваются актуальность темы, степень новизны, теоретические знания и практические навыки магистранта по исследуемой проблеме, проявленные им в процессе написания магистерской диссертации. Также указывается значимость полученных результатов, степень самостоятельности магистранта при выполнении работы, личный вклад магистранта в обоснование выводов и предложений, соблюдение графика выполнения магистерской диссертации, область науки, апробация и масштабы использования основных положений и результатов работы, недостатки. В заключительной части отзыва излагается мнение руководителя о допуске магистерской диссертации к защите и возможности присвоения выпускнику квалификации «магистр», а также выставляется оценка.

Магистерская диссертация, как квалификационная работа научно- практического содержания, подлежит обязательному рецензированию. Рецензентами могут выступать преподаватели ФГБОУ ВО «МГТУ», других вузов Российской Федерации и квалифицированные специалисты – представители российского бизнес-сообщества. Магистерская диссертация предоставляется для ознакомления рецензенту не позднее, чем за 10 дней до назначенной даты предзащиты.

Обязанности рецензента:

- внимательное прочтение диссертации;
- оценка глубины и полноты диссертационного исследования;
- подготовка развернутого текста рецензии;
- рекомендации о представлении магистерской диссертации к защите.

В рецензии могут быть отражены следующие характеристики работы:

- актуальность темы исследования;
- соответствие ее заданию;
- логичность изложения материала;
- наличие и полнота критического обзора литературных источников;
- самостоятельность выполнения;
- полнота и оценка проведенных расчетов;
- наличие аргументированных выводов;
- практическая значимость работы;
- недостатки работы;
- замечания по ее оформлению;
- оценка работы.

Магистерская диссертация может быть представлена к защите и при отрицательном отзыве рецензента. Защита такой диссертации может происходить только в присутствии рецензента, давшего отрицательный отзыв. Магистрант вправе представлять на защиту дополнительные рецензии от специалистов соответствующего профиля.

Выполненная магистерская диссертация передается ответственному лицу, которое проводит проверку письменной работы системой «АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ», формирует краткий Отчет о проверке и Справку с результатами проверки и передает ее научному руководителю обучающегося.

Отзыв научного руководителя, рецензия/рецензии, справка и отчет о результатах проверки работы на плагиат в работу не вшиваются. Данные документы вкладываются в конверт, приклеенный к твердой обложке сброшюрованной работы перед титульным листом.

Руководитель ВКР не позднее, чем за 5-7 рабочих дней до защиты магистерской диссертации размещает работу, отзыв, рецензию и заключение о степени ее оригинальности в электронно-библиотечной среде через электронную информационно-образовательную среду университета при входе в свой «Личный кабинет» в разделе «Выпускные квалификационные работы».

Текст магистерской диссертации размещается с учетом доступа к текстам выпускных квалификационных работ, который обеспечивается Университетом в

соответствии с законодательством, 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, в соответствии с решением правообладателя, а именно по согласию на размещение текста выпускной квалификационной работы обучающегося в ЭБС ФГБОУ ВО «МГТУ». В данном согласии магистрант указывает разделы текста диссертации для размещения в ЭБС университета и режим доступа. Согласие на размещение магистерской диссертации в ЭБС обучающийся передает секретарю ГЭК.

Для размещения в ЭБС университета передается электронная версия полностью законченной, правильно оформленной, соответствии с действующими требованиями, проверенной на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ» магистерская диссертация, с аннотацией научного руководителя (300 печатных знаков).

К моменту защиты магистерской диссертации помимо указанных выше документов должны быть подготовлены следующие материалы:

- доклад по результатам работы;
- презентация к докладу или раздаточный материал для членов итоговой экзаменационной комиссии;
- ответы на замечания научного руководителя и рецензента.

При подготовке к защите магистерской диссертации нужно учитывать, что доклад должен быть рассчитан на 8-10 минут. За это время требуется рассказать основное содержание работы и продемонстрировать основные результаты, используя средства компьютерной презентации.

Рекомендуется придерживаться следующей структуры доклада:

- название работы, ФИО руководителя;
- цель и задачи исследования;
- новизна исследуемых проблем и поставленных задач, обоснование актуальности;
- краткие выводы по обзору теоретических концепций;
- обоснование методологии исследования;
- представление результатов исследования (анализа);
- разработанные рекомендации;
- оценка ожидаемого или уже достигнутого эффекта;
- практическая значимость работы, личный вклад автора, апробирование результатов.

Доклад не должен сводиться к механическому чтению подготовленного текста, следует свободно излагать его содержание. Доклад должен сопровождаться ссылками на иллюстрационный материал магистерской диссертации.

К защите автор диссертационного исследования готовит мультимедийную презентацию работы, в которой отражаются:

- название диссертационного исследования;
- имя автора и научного руководителя;
- актуальность проведенного исследования;
- основные результаты проведенного исследования;
- визуальный ряд, сопровождающий представление соответствующих этапов исследования;
- изложение новизны теоретических и практических результатов работы.

4.6. Порядок защиты магистерской диссертации

Сброшюрованная магистерская диссертация в одном экземпляре, электронная версия магистерской диссертации, отзыв научного руководителя магистерской

диссертации и рецензия (рецензии) на магистерскую диссертацию должны быть переданы в экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты магистерской диссертации.

Защита магистерской диссертации (за исключением работ по закрытой тематике) проводится в форме открытого заседания итоговой экзаменационной комиссии в установленные сроки.

Организация и протоколирование заседаний итоговой экзаменационной комиссии регламентируется Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете.

Заседание итоговой экзаменационной комиссии по защите магистерской диссертации носит характер научной дискуссии и проходит в следующем порядке:

- объявление председателем итоговой экзаменационной комиссии о защите магистерской диссертации, с указанием ее темы, фамилии, имени и отчества магистранта и информированием о наличии необходимых для защиты условий и документов;
- выступление магистранта с докладом, содержащим основные положения и выводы научного исследования;
- ответы магистранта на вопросы членов экзаменационной комиссии, а также присутствующих на защите магистерской диссертации лиц. Очередность вопросов устанавливается председателем экзаменационной комиссии;
- оглашение отзыва научного руководителя магистерской диссертации;
- оглашение рецензии на магистерскую диссертацию;
- ответы магистранта на замечания рецензента;
- научная дискуссия по магистерской диссертации;
- выступление магистранта с заключительным словом.

Решение итоговой аттестационной комиссии об оценке магистерской диссертации и присвоении квалификации (степени) «магистр» принимается на закрытом заседании открытым голосованием большинством голосов членов комиссии. При равном количестве голосов голос председательствующего является решающим. Результаты защиты магистерской диссертации объявляются магистранту в тот же день после оформления протокола аттестационной комиссии.

Тексты магистерских диссертаций, за исключением текстов работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются в электронно-библиотечной системе Майкопского государственного технологического университета.

4.7. Критерии оценки магистерской диссертации

При оценке магистерской диссертации итоговая комиссия учитывает ее соответствие следующим критериям:

- актуальность темы исследования;
- объем выполненной работы;
- самостоятельность исследования;
- знание научной доктрины и правоприменительной практики по теме исследования;
- значимость для науки сделанных автором выводов и предложений;
- возможность применить полученные результаты в научных исследованиях, практической работе, учебном процессе;
- грамотность, логика изложения материала;
- качество доклада во время защиты диссертации;
- правильность и полнота ответов на вопросы, заданные во время защиты и на замечания рецензента;
- наличие публикаций, выступлений магистранта с докладами на научных

конференциях.

Результаты защиты объявляются студентам в тот же день председателем итоговой экзаменационной комиссии. По результатам защиты кафедра может дать рекомендацию для поступления в аспирантуру.

Результаты защиты магистерской диссертации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение данного аттестационного испытания.

Магистерская диссертация аттестуется на «отлично», когда содержит:

- изложение взглядов современных ученых и специалистов по рассматриваемой проблеме;
- обоснование теоретического и практического значения разработки для современного этапа развития изучаемой проблемы;
- понимание исторического развития взглядов на исследуемый вопрос и его связь с конкретными отраслевыми условиями;
- собранные, систематизированные и проанализированные с использованием современных компьютерных методов и технологий первичные материалы;
- аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по изучаемому вопросу;
- практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры или объекта;
- высокий уровень оформления всей работы и ее презентации при защите.

Оценка магистерской диссертации снижается на 1-2 балла, если:

- требования, предъявляемые к работам, оцениваемым на «отлично», частично не выполнены;
- отдельные разделы магистерской диссертации изложены поверхностно, без должного теоретического обоснования.

Работа заслуживает оценки «неудовлетворительно» когда:

- содержит поверхностную аргументацию по основным положениям темы;
- отсутствуют аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по изучаемому вопросу;
- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;
- отсутствует обоснование теоретического и практического значения исследования;
- недостаточно обоснованы элементы новизны.

Действия магистранта при получении оценки «неудовлетворительно» регламентируются Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете.

5. Список литературы, рекомендуемой к использованию при подготовке к государственной итоговой аттестации

1. Анисимов, Ю. П. Теория и практика инновационной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. П. Анисимов, Ю. В. Журавлёв, С. В. Шапошникова. - Воронеж: Воронеж. гос. технол. акад, 2010. - 535 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/465508

2. Антонов, Г.Д. Управление проектами организации [Электронный ресурс]: учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин. - М.: ИНФРА-М, 2019. – 244 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1003622

3. Балдин, К. В. Информационные системы в экономике [Электронный ресурс]: учебник / Балдин К.В., Уткин В.Б. - Москва: Дашков и К, 2017. - 395 с.- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/327836

4. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. - Москва: КноРус, 2019. - 165 с. - URL: https://book.ru/book/931087

5. Ботавина, Е.Б. Использование проектной деятельности в системе профессиональной подготовки бакалавров и магистров : монография / Ботавина Е.Б., Зайцева В.Н., Ковалев М.Н., Козлов А.Г., Костикова Ю.В., Павлюк Е.С., Павлюк Л.В., Салынская Т.В., Сизова С.В., Путиловская Т.С. — Москва : Русайнс, 2020. — 98 с. — ISBN 978-5-4365-6608-5. — URL: https://book.ru/book/939369 (дата обращения: 04.03.2021). — Текст : электронный.

6. Быстров, С.А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 432 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1034526

7. Войтов, А.Г. Экономическая теория [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Войтов А.Г. - Москва: Дашков и К, 2018. - 392 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/351691

8. Геращенко, И.Г. Инновационные проблемы современного образования. Конструктивные и деструктивные составляющие : монография / Геращенко И.Г., Геращенко Н.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 123 с. — ISBN 978-5-4365-5466-2. — URL: https://book.ru/book/938095 - Текст : электронный.

9. Гладилин, В.А. Методология формирования и концепции инновационных процессов в экономике туризма: монография / Гладилин В.А. - Москва: Русайнс, 2017. - 169 с. - URL: https://book.ru/book/922860

10. Грибов, В.Д. Экономика предприятия сервиса: учебное пособие / Грибов В.Д., Леонов А.Л. - Москва: КноРус, 2021. - 276 с. - URL: https://book.ru/book/938830

11. Даниленко, Н.Н. Конкурентоспособность предприятий сферы услуг: теория и методика оценки: монография / Даниленко Н.Н., Арбатская Е.А. - Москв: Русайнс, 2020. - 159 с.- URL: https://book.ru/book/936051

12. Джон, Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / Уокер Р. Джон; пер. В. Н. Егорова. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 879 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/81605.html

13. Диянова, З. В. Общая психология. Личность и мотивация. Практикум : учебное пособие для вузов / З. В. Диянова, Т. М. Щеголева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 139 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11876-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454069 (дата обращения: 08.03.2021).

14. Диянова, З. В. Психология личности. Закономерности и механизмы развития личности : учебное пособие для вузов / З. В. Диянова, Т. М. Щеголева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 173 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08187-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454068 (дата обращения: 08.03.2021).

15. Евтихов, О. В. Управление персоналом организации [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.В. Евтихов. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 297 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1009036

16. Журавлева, Г.П. Экономическая теория. Макроэкономика - 1, 2 [Электронный ресурс]: учебник / Журавлева Г.П. - Москва: Дашков и К, 2016. - 920 с- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/415007

17. Зикирова, Ш.С. Влияние реструктуризации на повышение эффективности управления предприятиями санаторно-курортного комплекса: монография / Зикирова Ш.С. - Москва: Русайнс, 2020. - 81 с. - URL: https://book.ru/book/939623

18. Инновации в индустрии туризма и гостеприимства: монография / Звягинцева О.П., под ред., Кузьмина Е.Е., под ред., Лебедев К.А., под ред., Арифуллин М.В., Бабушкина С.В., Бекетова О.Н., Урумбаева Р.Н. - Москва: Русайнс, 2020. - 133 с - URL: https://book.ru/book/939761

19. Казаков, С. П. Инновационная маркетинговая деятельность в сфере услуг [Электронный ресурс]: учебное пособие / Казаков С.П. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2016. - 398 с.- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/561271

20. Каурова, О.В. Финансово-экономический анализ предприятия туристской индустрии: учебное пособие / Каурова О.В., Малолетко А.Н., Подсевалова Е.Н. - Москва: КноРус, 2017. - 215 с. - URL: https://book.ru/book/919914

21. Кашапов, М. М. Формирование профессионального творческого мышления : учебное пособие для вузов / М. М. Кашапов, А. С. Кашапов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 124 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13290-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457407 (дата обращения: 08.03.2021).

22. Клиентоориентированность: исследования, стратегии, технологии: монография / Л.С. Латышова, И.В. Липсиц, О.К. Ойнер [и др.]. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Научная мысль). ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1058297

23. Коновалова, Е.Е. Стратегии и современные тренды развития предприятий туристского и гостиничного бизнеса: сборник статей / Коновалова Е.Е. - Москва: Русайнс, 2020. - 316 с. - URL: https://book.ru/book/939410

24. Коновалова, Е.Е. Стратегические изменения в сфере туризма и гостеприимства: поиск нового вектора развития: сборник материалов / Коновалова Е.Е. - Москва: Русайнс, 2021. - 650 с. - URL: https://book.ru/book/939409

25. Косиненко, Н. С. Информационные системы и технологии в экономике [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. - 304 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/57134.html

26. Кочетков М.В. Коммуникативно-ориентированные технологии профессионального обучения : учебное пособие для студентов вузов / Кочетков М.В.. — Красноярск : Сибирский государственный технологический университет, 2014. — 161 с. — ISBN 978-5-8173-0582-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/29279.html (дата обращения: 08.03.2021).

27. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415054

28. Морозов, М.А. Экономика туристских дестинаций: монография / Морозов М.А., Морозова Н.С. - Москва: Русайнс, 2021. - 146 с. - URL: https://book.ru/book/939692

29. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1013786

30. Николаева, И.П. Экономическая теория [Электронный ресурс]: учебник / Николаева И.П. - Москва: Дашков и К, 2017. - 328 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/936030

31. Никольская, Е.Ю. Основы менеджмента и управление персоналом в индустрии гостеприимства: учебное пособие / Никольская Е.Ю., Семенова Л.В. - Москва: Русайнс, 2020. - 224 с. -URL: https://book.ru/book/936719

32. Никольская, Е.Ю. Современные технологии и организация гостиничной деятельности: учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Семкина Н.С. - Москва: Русайнс, 2020. - 288 с.- URL: https://book.ru/book/937008

33. Никольская, Е.Ю. Современные технологии и организация гостиничной деятельности: учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Семкина Н.С. - Москва: КноРус, 2021. - 319 с. - URL: https://book.ru/book/940046

34. Никольская, Е.Ю. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учебник / Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Ковальчук А.П. - Москва: КноРус, 2021. - 343 с. - URL: https://book.ru/book/936834

35. Никольская, Е.Ю. Технологии гостиничной деятельности: монография / Никольская Е.Ю. - Москва: Русайнс, 2019. - 310 с. - URL: https://book.ru/book/933636

36. Никольская, Е.Ю. Управление качеством гостиничных услуг: учебник / Никольская Е.Ю., Тихненко А.А., Попов Л.А. - Москва: Русайнс, 2021. - 197 с. - URL: https://book.ru/book/936360

37. Панина, С. В. Самоопределение и профессиональная ориентация учащихся : учебник и практикум для вузов / С. В. Панина, Т. А. Макаренко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 312 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04267-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449903 (дата обращения: 08.03.2021).

38. Прончева, О. К. Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе: учебное пособие / О. К. Прончева. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015. — 72 с. — ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/75021.htm

39. Райли, М. Управление персоналом в гостеприимстве [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / М. Райли. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 191 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71078.html

40. Руденко, А.М. Психология делового общения: учебное пособие / Руденко А.М. - Москва: Русайнс, 2019. - 248 с. - URL: https://book.ru/book/933804

41. Руденко, Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. - М. -: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 176 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/83150.html

42. Сажина, М.А. Экономическая теория [Электронный ресурс]: учебник / М.А. Сажина, Г.Г. Чибриков. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 608 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/987769

43. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84355.html

44. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84355.html

45. Севастьянова, С.А. Региональное планирование развития туризма и гостиничного хозяйства: учебное пособие / Севастьянова С.А. - Москва: КноРус, 2021. - 255 с. - URL: https://book.ru/book/938812

46. Стригунова, Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса: учебное пособие / Стригунова Д.П. - Москва: КноРус, 2021. - 312 с. - URL: https://book.ru/book/936578

47. Тарасенко, Э.В. Практические инструменты конкуренции в люксовом сегменте рынка гостиничных услуг: монография / Тарасенко Э.В., Лайко М.Ю., Ильина Е.Л. - Москва: Русайнс, 2021. - 214 с. - URL: https://book.ru/book/940256

48. Телегина, Е.Г. Научные исследования: вчера, сегодня, завтра: сборник статей / Телегина Е.Г. - Москва: Русайнс, 2021. - 203 с. - URL: https://book.ru/book/940277

49. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]: учебник / Л.Н. Семеркова и др. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим досту-па: http://znanium.com/catalog/product/1023718

50. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В.М. Позняковского. - М: ИНФРА-М, 2018 - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/925846

51. Управление проектами [Электронный ресурс]: учебник / под ред. Н.М. Филимоновой, Н.В. Моргуновой, Н.В. Родионовой. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 349 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/997138

52. Уткин, В. Б. Информационные системы и технологии в экономике [Электронный ресурс]: учебник для вузов / В. Б. Уткин, К. В. Балдин. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 336 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71196.html

53. Федотова, Е.Л. Информационные технологии и системы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ФОРУМ: Инфра-М, 2013. - 352 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=374014

54. Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Фомичев А.Н. - Москва: Дашков и К, 2018. - 468 с.: ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/318610

55. Чудновский, А.Д. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник / Чудновский А.Д., Жукова М.А. - Москва: КноРус, 2020. - 319 с. - URL: https://book.ru/book/932088

56. Чудновский, А.Д. Франчайзинг – эффективная форма управления в гостиничном и туристском бизнесе: монография / Чудновский А.Д., Жукова М.А. - Москва: КноРус, 2020. - 210 с. - URL: https://book.ru/book/933952

57. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / Лазарев А.Н. под ред. и др. - Москва: КноРус, 2018. - 304 с. - URL: https://book.ru/book/926670

58. Экономическая теория (политэкономия) [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. Г.П. Журавлевой. - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 864 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:

59. Экономическая теория [Электронный ресурс]: учебник / под ред. И.К. Ларионова. - М.: Дашков и К, 2018. - 408 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/351685

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Программа государственного экзамена по направлению подготовки

43.04.03 Гостиничное дело, профиль «Гостиничная деятельность»

Пояснительная записка

Государственный экзамен является одним из заключительных этапов подготовки студентов и проводится согласно графику учебного процесса.

Целью государственного экзамена является установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Задачи государственного экзамена:

- оценка качества усвоения студентом материала, предусмотренного основной профессиональной образовательной программой;
- проверка уровня и качества профессиональной подготовки студентов;
- определение уровня сформированности компетенций.

На экзамен выносятся вопросы по дисциплинам: «Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства», «Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста», «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства», «Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания», «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания», «Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме», «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень», «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания», «Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства», «Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания», «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания», «Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства», «Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства», «Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе», «Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж», «Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства», «Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства», «Антикризисное управление гостиничного предприятия», «Управление доходами в гостиничном бизнесе».

Перечень вопросов настоявшей программы полностью соответствуют основной профессиональной образовательной программе высшего образования направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, профиль «Гостиничная деятельность».

Содержание программы государственного экзамена

1. Коммуникативные стратегии и тактики в сфере гостеприимства.

Стратегии и тактики эффективной коммуникации и разрешения межкультурных конфликтов.

2. Барьеры межкультурной коммуникации.

Культурные барьеры. Концепция культурного шока. Формирование культурной компетенции как условие эффективной межкультурной коммуникации.

3. Самообразование как система умственного и мировоззренческого самовоспитания.

Сущность, понятие и роль самовоспитания в становлении личности. Самообразование как важная часть самовоспитания. Поиск, обработка и присвоение знаний как метод самообразования. Взаимосвязь личностного и профессионального роста с процессами самообразования. Функции самообразования: компенсаторная; адаптирующая; развивающая. Источники самообразования: наука, искусство, литература, СМИ, Интернет и др.

4. Целеполагание деятельности индивидуума. Требования к постановке целей деятельности. Технологии.

Сущность, понятие цели. Взаимосвязь целей и мотивации индивидуума. Целеполагание как фактор психологической готовности к деятельности. Требования к постановке целей: конкретность; позитивная формулировка; соответствие ценностям и убеждениям; определённость сроков достижения; реалистичность; индивидуализация ответственности за достижение; вера в достижимость. SMART-технология постановки целей.

5. Понятие и структура характера. Формирование характера. Акцентуации характера.

Сущность, понятие, определение характера. Черты личности, выражающие характер человека: определяющие поступки человека (рациональность - иррациональность и др.); направленные на достижение целей (целеустремлённость - расфокусированность и др.); инструментальные черты (экстраверсия - интравесрия, сдержанность - импульсивность и др). Этапы формирования характера: детство - юношество - зрелость. Типы акцентуации черт характера по Леонгарду: демонстративный; педантичный; застревающий; возбудимый; экстравертированный; интровертированный.

5. Самоопределение, профессиональный и личностный рост. Выбор и способы определения индивидуальной образовательной траектории.

Сущность, понятие самоопределения личности. Траектории профессионального роста в сфере гостеприимства России и за рубежом. Понятие индивидуальной образовательной траектории. Плюсы и минусы выбора личностью индивидуальной образовательной траектории.

6. Сущность и особенности проектной деятельности в сфере гостеприимства

Сущность и особенности проектной деятельности в сфере гостеприимства. Проект. Проектная деятельность. Основные признаки проекта. Специфика проектной деятельности, локальные нормативные акты, регламентирующие проектную деятельность.

8. Содержание и этапы проектной деятельности в сфере гостеприимства.

Логика организации и участники проектной деятельности. Основные этапы проектной деятельности в сфере гостеприимства. Анализ проблемы, постановка целей, выбор средств, поиск и обработка информации, оценка полученных результатов. Команда проекта. Календарный план проекта. Оценка проекта.

9. Представление результатов проектной деятельности и особенности оформления проекта в сфере гостеприимства

Структура и содержание проекта. Общие требования к проекту: актуальность, целевая направленность, аналитическая обработка эмпирических данных по проектной тематике, конкретные выводы. Продукт проекта: письменный отчет, презентация. Содержание письменного отчета. Программа разделы программы проекта. Подготовка презентации и защита проекта. Критерии оценивания проектной деятельности.

10. Методы и инструменты проведения исследований в ходе проектной деятельности в сфере гостеприимства

Формирование эмпирической базы проекта. Первичные, вторичные, третичные источники, статистические данные. Традиционные методы исследования, изучение практической ситуации, поперечный анализ, поисковое исследование, причинно-следственное исследование. Выборочный метод в проектном исследовании. Генеральная совокупность. Репрезентативность выборки. Сбор первичной информации: анкетирование. Разработка вопросов. Измерение качественных данных. Шкалы. Методы анализа эмпирической информации.

11. Технологии продвижения гостиничных услуг. Показатели и методы оценки эффективности продвижения гостиничных услуг

Виды продвижения гостиничных услуг: Реклама, PR. direct mail, продажи, Интернет-продвижение. Оценка эффективности: доля рынка, объем продаж, прибыль от продаж, рентабельность продаж, динамика развития активной клиентской базы.

12. Инструменты анализа внешней и внутренней среды и их применение в сфере гостеприимства и общественного питания

Анализ структуры рынка, ориентация на потребителей и позиционирование фирмы в цепочке создания ценности. Маркетинговый аудит. Маркетинг и формирование устойчивых конкурентных преимуществ. Стратегические цели. Построение сбалансированной системы показателей для маркетинга компании. Проведение интернет исследований: специфика и правила проведения. Сбор обратной связи и работа с рекламациями. Налаживание работы с потребителями онлайн. Возможности и угрозы social media marketing. Основные правила SMM применительно к компаниям индустрии гостеприимства. Он-лайн продажи и посредники.

13. Маркетинговые стратегии в сфере гостеприимства и общественного питания.

Процесс разработки маркетинговых стратегий и программ развития сферы гостеприимства, и общественного питания. Виды стратегий и стратегических программ развития. Стратегические провалы. Роль маркетинговых исследований в стратегическом анализе.

14. Ценообразование в сфере гостеприимства и общественного питания.

Модели ценообразования. Специфика ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. Цена в комплексе маркетинга предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Особенности ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания Постановка целей и выбор методов ценообразования. Определение и реализация ценовой стратегии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

15. Маркетинговые коммуникации в сфере гостеприимства и общественного питания.

Коммуникационные стратегии. Использование инструментов маркетинговых коммуникаций в сфере гостеприимства и общественного питания. Интегрированные маркетинговые коммуникации: модели и принципы интеграции. Внутренний маркетинг. Поддержание ориентации на потребителя. Управление репутацией предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания.

16. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.

Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру. Инновационные признаки гостиничных цепей. Инновационные объекты средств размещения. Инновационные системы в определении категоричности гостиниц. Инновационные стандарты классификаций гостиниц. Инновационные гостиничные службы. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг. Инновационный операционный процесс обслуживания. Инновационные функции службы приема и размещения. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг». Инновационные подходы к работе с клиентами. Е-размещение в системе Е-путешествие.

17. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе услуговой индустрии.

Специфическое содержание инновации И. Шумпетера: использование новой техники, новых технологических процессов; нового рыночного обеспечения производства; внедрение продукции с новыми свойствами; использование нового сырья; изменение организации производства и его материально-технического обеспечения; появление новых рынков сбыта. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать). Циклический характер инновационного процесса

18. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания

Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе. Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства. Виды инноваций и их классификационные признаки. Классификация инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе. Организационные структуры инновационного менеджмента.

19. Формы финансирования инновационных проектов.

Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов. Значение финансирования в управлении инновационными проектами. Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов – собственные средства организации, акционерное финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты.

20. Интернет-технологии в деятельности предприятий гостиничного бизнеса

Основы создания Web-документов. Виды сайтов. Основы построения сайтов с использованием современных программных средств. Электронная коммерция в Internet. Схемы электронной коммерции: бизнес-бизнес (B2B) и бизнес-потребитель (B2C). Системы электронных платежей. Тематический поиск в сети Internet. Маркетинговый потенциал Интернет. Графические системы. Подготовка рекламных материалов. WEB-представительства. Разработка WEB-сайта предприятия гостиничного бизнеса

21. Этапы и перспективы развития информационных технологий в индустрии гостеприимства.

Место информационных технологий в структуре индустрии гостеприимства и туризма. Определение информационной системы и информационной технологии. Роль информационных технологий в развитии экономики и общества. Современные информационные технологии и основные тенденции их развития. Структура и состав информационной системы. Классификация информационных систем. Особенности информационных систем автоматизации предприятий гостиничного бизнеса. Формирование единого информационного пространства на предприятиях гостиничного бизнеса. Информационные технологии как фактор создания конкурентного преимущества предприятий туризма и размещения.

22. Глобальные системы бронирования и резервирования. История развития, способы подключения, особенности применения.

Предпосылки создания и история развития компьютерных систем бронирования и резервирования.

Возможности и преимущества использования глобальных систем бронирования и резервирования перед другими каналами сбыта продукции в сфере гостеприимства. Способы подключения предприятий гостеприимства к глобальным компьютерным сетям бронирования и резервирования мест.

Отечественные и зарубежные системы бронирования. Системы бронирования Amadeus, Galileo, Worldspan, Sabre. Электронные каталоги:Hotel Guide, Flight Guide, Cruise Ferry Guide, HRS, Business Travel Planner, Air Travel Planner.

23. Современные мобильные платформы. Мобильные приложения для туризма: основные особенности, практики использования

Роль внедрения мультимедийного и интерактивного контента для повышения туристской привлекательности территории. Факторы развития российского рынка разработки мобильных приложений. Классификация мобильных приложений. Характеристика основных мобильных приложений в гостеприимстве и туризме.

24. Методы продвижения туристических услуг в Интернет: основные особенности, преимущества, эффективность.

Формы использования глобальной сети в туристских организациях. Характеристика методов продвижения туристического продукта в Интернет. Преимущества методов продвижения туристического продукта в Интернет. Развитие социальных сетей.

25. Прогнозирование и бюджетирование на гостиничных предприятиях.

Прогнозирование как стратегический инструмент. Точность прогнозов, инструменты точного видения структуры спроса. Календарь спроса гостиницы. Внедрение системы ограничения длительности проживания. Ценность сегментирования при прогнозировании. Разработка статистических показателей для повышения эффективности прогнозирования. Программное обеспечение разработки прогнозов гостиничного предприятия. Бюджетирование. Стратегическое бюджетирование; по дням, по сегментам.

26. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства

Прибыль предприятия и методы её расчёта. Безубыточность работы предприятия ИГ и ОП. Точка безубыточности: понятие, методика расчёта, применение. Рычаги

(левередж) – операционный производственный, финансовый и сопряженный. Механизм формирования налогообложения и распределения прибыли.

27. Современные концепции стратегического и программно-целевого управления.

Происхождение понятий «проект» и «управление проектом». Проект как объект стратегического и программно-целевого управления. Модель жизненного цикла проекта. Внешнее и внутренне окружение проекта. Основные участники проекта и их влияние на реализацию проекта. Основные типы работы по управлению проектом. Техника стратегического и программно-целевого управления проектом.

Отличие проектного стратегического и программно-целевого управления от традиционного стратегического и программно-целевого управления. Управление проектом – реализация системного подхода, искусство достижения целей. Зарождение проектного стратегического и программно-целевого управления.

28. Разработка стратегии предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания

Процесс разработки стратегии. Этапы разработки стратегии. Основные области выработки стратегии. Стратегические зоны хозяйствования. Выбор стратегических альтернатив. Современные тенденции развития теории стратегического и программно-целевого управления проектом.

29. Основы проект – менеджмента

Проект, его основные участники, функции управления проектом. Области эффективного приложения проектного менеджмента. История возникновения проектного подхода. Проект как объект управления. Современное понимание методов управления проектами.

30. Процессы инициализации проекта

Определение понятия «инициация проекта». Основные составляющие группы процессов инициации. Способы описания продукта проекта. Составление стратегического плана проекта. Разработка критериев выбора проекта. Основные методы выбора проекта. Способы сбора информации о проекте. Виды формальных результатов процесса инициации проекта. «Допущения» и «ограничения» в проекте.

31. Характеристика основных видов бизнес-процессов.

Программные продукты управления предприятием. Система терминов процессного подхода. Процессы подразделений (внутрифункциональные процессы). Сквозные (межфункциональные) процессы. Декомпозиция процессов. Процессная и функциональная системы управления. Сеть процессов организации. Особенности выделения процессов в организации и объединения их в одну сеть. Правила выделения процессов в организации. Классификация процессов. Размер и число процессов.

32. Особенности бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства на различных уровнях

Определение системы стандартизации бизнес-процессов. Структура процессов системы. Уровни развития системы стандартизации бизнес-процессов. Особенности бизнес-процессов на различных уровнях (федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне)

33. Факторы эффективности бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства

Разработка и внедрение системы стратегического управления и системы управления бизнес-процессами. Система стратегических целей и показателей, привязка к бизнес-процессам. Разработка и внедрение систем стратегического и процессного управления. Факторы, влияющие на эффективность бизнес-процессов: Мотивация. Руководство. Сотрудники. Коммуникации. Бюджет. Технологическая поддержка. Консультации. Факторы влияния: организационные, финансовые, административные, информационные.

34. Качество как социально-экономическая категория

Качество как объект управления. Качество как социально-экономическая категория. Свойства и функции качества. Качество с точки зрения производителя и потребителя. Количественные и качественные показатели качества.

35. Понятие и аспекты качества услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Понятие качества. Аспекты качества: национальный; политический; технический; экономический. Качество услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Качество и стандарты. Решение проблем повышения качества товаров и услуг через стандартизацию, сертификацию, метрологию, квалиметрию. Разработка и внедрение системного подхода к управлению качеством.

36. Условия создания качественного сервиса в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Принципы современного сервиса. Создание условий для персонала. Оптимизация организационной структуры управления предприятия. Контроль за качеством сервиса. Понятие комфортности. Элементы комфорта: информационный, экономический, эстетический, бытовой, психологический. Особенности качества услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

37. Определение, сущность и показатели оценки уровня качества услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Понятие и элементы системы управления качеством. Методика и практика проведения оценки качества услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Маркетинговые исследования качества услуг. Методы исследования. Анкетирование гостей с целью повышения качества услуг. Метод критических событий.

38. Реализация стратегий и стратегический контроль деятельности гостиничного комплекса.

Стадии выполнения стратегий. Стратегический контроль. Области проведения стратегических изменений: организационная структура, организационная культура гостиничного комплекса. Проблемы проведения стратегических изменений в гостиничном комплексе. Мобилизация потенциала для выполнения стратегии

39. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования

Федеральные документа, локальные документы Вуза. Основные условия организации и реализации учебного процесса. Значение Федерального государственного образовательного стандарта в системе образования.

Внутренняя регламентация образовательной деятельности. Научная организация учебного процесса. Рабочая программа: основные требования. Учебный план и его роль в образовательном процессе. Учебно-методическая литература.

40 Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме.

Понятие и классификация инноваций. Инновационные процессы в гостиничных предприятиях. Специфическое содержание инновации И. Шумпетера: использование новой техники, новых технологических процессов; нового рыночного обеспечения производства; внедрение продукции с новыми свойствами; использование нового сырья; изменение организации производства и его материально-технического обеспечения; появление новых рынков сбыта. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать). Циклический характер инновационного процесса.

41. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля

Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля. Технологии производства турпродукта. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта

42. Инновационные признаки гостиничных цепей.

Понятие и виды гостиничных цепей. Характеристика гостиничной цепи. Инновационные признаки гостиничных цепей. Тенденции развития гостиничных цепей.

43. Инновационные функции службы приема и размещения.

Инновационные функции службы приема и размещения. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг». Инновационные подходы к работе с клиентами. Е-размещение в системе Е-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.

44. Основные виды бенчмаркетинга и их особенности в сфере гостеприимства

Объекты бенчмаркетинга. Субъекты бенчмаркетинга. Партнеры по бенчмаркетингу. Критерии отбора партнеров по бенчмаркетингу. Разновидности бенчмаркетинга. Внутренний бенчмаркетинг.

45. Организация бенчмаркетинга

Инструментарий бенчмаркетинга. Этапы организации бенчмаркетинга. Модели бенчмаркетинга. Цикл Деминга как основа бенчмаркетинга. Основные этапы организации бенчмаркетинга: планирование, исследование, наблюдение, анализ, адаптация, улучшение.

46. Конкурентный бенчмаркетинг

Бенчмаркетинг и конкурентные преимущества. Конкурентная разведка в бизнесе. Взаимосвязь бенчмаркетинга и конкурентных преимуществ. Технология конкурентного бенчмаркетинга. Задача конкурентного бенчмаркетинга.

47. Функциональный бенчмаркетинг

Бенчмаркетинг работы персонала. Технология «тайного покупателя» . Инсоринг и аутсорсинг. Оценка работы персонала. Количественные и качественные параметры оценки работы персонала. Методика оценки качества услуг SERVQUAL . Способы оценки продавцов. Анализ трудовых затрат. Ранжирование продавцов. Технология «тайный

покупатель». Бенчмаркетинг товара. Анализ параметров товара. Метод «дом качества». БенчмаркингG3:ID

48. Реструктуризация предприятия гостиничной сферы

Сущность реструктуризации. Основные объекты реструктуризации. Методы и формы реструктуризации. Основные этапы реструктуризации. Современные версии программы реструктуризации. Государственная концепция и Типовая программа реформирования в сфере гостеприимства. Стратегии реструктуризации, организационные и правовые формы их реализации.

49. Сущность, принципы и задачи управления персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания на современном этапе.

Понятие и роль управления персоналом. Концепция управления персоналом. Принципы формирования системы управления персоналом. Задачи управления персоналом. Показатели эффективности и качества системы управления персоналом.

50. Планирование персонала в сфере гостеприимства и общественного питания

Понятие планирования персонала. Стадии планирования персонала. Принципы планирования персонала. Методы планирования в работе с персоналом. Планирование потребности в персонале. Этапы процесса подбора персонала. Привлечение, оценка, высвобождение персонала.

51. Управление профессиональной карьерой: понятие, этапы, факторы успешной карьеры

Понятие деловой карьеры. Виды деловой карьеры: вертикальная, горизонтальная, центростремительная, полноценная. Факторы и условия успешной карьеры. Этапы деловой карьеры. Конкретные цели управления деловой карьерой. План карьеры.

52. Понятие, организация и особенности процесса адаптации персонала

Понятие адаптации персонала. Этапы и организация процесса адаптации персонала. Виды адаптации персонала: первичная и вторичная; организационная, профессиональная, психофизиологическая, социально-психологическая. Условия успешной адаптации персонала. Признаки успешной адаптации персонала. Проблемы адаптации персонала.

53. Анализ внешней и внутренней среды гостиничного комплекса

Общая характеристика и система стратегического управления гостиничным комплексом. Назначение стратегического анализа. Понятие внешней и внутренней среды гостиничного комплекса. Методы анализа внешней и внутренней среды гостиничного комплекса. Формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства

54. Понятие, критерии, функции и принципы клиентоориентированности

Многообразие понятия клиентоориентированности. Теоретическое обоснование критериев клиентоориентированности Б. Рыжковского (ключевая компетенция, целевые клиенты, равенство позиций). Функции клиентоориентированности: функция конкурентоспособности; функция получения дополнительной прибыли; функция привлечения клиентов. Принципы клиентоориентированности: принцип удовлетворенности клиента; принцип вовлечения сотрудников в достижение целей бизнеса; принцип поятоянного роста и развития организации.

55. Организация клиентоориентированного подхода в гостинице

Этапы внедрения клиентоориентированного подхода. Этап 1. Определение своего продукта / услуги, клиента. Этап 2. Определение уровня удовлетворенности и лояльности клиентов и сотрудников. Определение целей и требуемого уровня удовлетворенности. Этап 4. Определение потенциальных областей развития. Этап 5. Разработка и внедрение планов по совершенствованию процесса обслуживания клиентов. Этап 6. Отслеживание процесса развмития, совершенствование клиентоориентированности. Понятие удовлетворенность и индексы удовлетворенности клиентов.

56. Собеседование как коммуникативный канал в деловом общение. Практика организации и проведения.

Владеть медиативными технологиями, уметь организовывать, проводить и оценивать эффективность переговоров и примирительных процедур

57. Деловая коммуникация и роль эффективного общения в профессиональной сфере

Виды деловой коммуникации. Классификация функций коммуникации. Базовые элементы и этапы обмена информацией. Роль, виды и способы реализации обратной связи в системах управления. Правила достижения эффективности мотивирующего инструмента. Этапы общения руководства с сотрудниками.

58. Этика и психология делового общения.

Структура и виды современной этики. Понятие этики деловых отношений. Этика деятельности организации. Этика общения в организации. Правила предотвращения и разрешения конфликтов в деловых отношениях. Этика управленческих решений. Нормы и правила современного делового этикет. Культурно-национальные особенности делового этикета.

59. Особенности и принципы классификации функциональных подразделений гостиничных предприятий

Особенности организационной структуры. Структура управления в зависимости от категории отеля. Объединения подразделений гостиницы в те или иные группы в соответствии с выбранным критерием. Например, подразделения гостиницы делят на основные, формирующие доход (Revenue centers): номерной фонд, рестораны, бары, и вспомогательные (Support centers): технический отдел, отдел кадров, бухгалтерия. Метод классификации гостиничных служб на: front of the house и back of the house, в основе которого лежит степень контакта работников того или иного подразделения гостиницы с клиентами; службу приема, ресторан относят к front of the house, а кухню, бухгалтерию — к back of the house.

60. Организационные структуры управления предприятий гостиничного комплекса. Типы и их характеристика.

Линейная, функциональная организационная структура. Преимущества и недостатки. Линейно-функциональная структура управления. Организация матричной структуры управления, ее особенности, преимущества и недостатки. Типовая пирамидальная структура управления гостиницей.

61. Основные гостиничные службы

Служба управления номерным фондом. Служба приема и размещения. Структура службы управления номерным фондом. Автоматизированные системы управления номерным фондом. Служба бронирования. Отдел регистрации. Служба швейцаров. Служба подносчиков багажа. Особенности регистрации иностранных граждан

62. Управление конфликтом и стрессом в гостиничном менеджменте.

Понятие конфликта. Особенности конфликтов в гостиничной сфере. Типология социальных конфликтов: по содержанию, по уровню участвующих субъектов, по степени проявления, по последствиям. Конфликтная ситуация. Управление конфликтной ситуацией. Структурно - организационные способы предотвращения и разрешения конфликтов. Эффективность методики разрешения конфликта через решение проблемы (способ выигрыш -выигрыш, Win/Win). Причины стресса в гостиничной сфере: производственные и бытовые. Способы и методы управления стрессом. Факторы повышения производительности и снижения уровня стресса в деятельности руководителя гостиничного предприятия.

63. Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия.

Основные характеристики гостиницы. Важнейшие переменные факторы ее внутренней среды: цели, структура, задачи, технология, человек, организационная культура. Цели гостиницы, цели подразделений и отдельных работников. Структура гостиницы и ее взаимосвязь с целями. Задачи и специализация. Технологии, используемые в гостиничной деятельности, и ее взаимосвязь с целями, структурой и задачами. Человеческая переменная гостиницы. Модели взаимодействия человека и гостиницы. Поведение людей в группах и групп в гостинице; характер поведения руководителя, его функционирование в роли лидера, влияние на поведение отдельных людей и групп. Организационная культура как фактор внутренней среды гостиницы. Подходы к трактовке оргкультуры.

Понятие внешней среды гостиницы. Основные характеристики внешней среды: сложность, подвижность, неопределенность, взаимосвязанность факторов. Основные факторы среды непосредственного воздействия: внешние учредители и собственники гостиницы, поставщики, потребители и конкуренты, профессиональные и социальные ассоциации, государственные органы. Факторы среды общего воздействия: общее состояние экономики, политическая обстановка, технологический процесс, социокультурные факторы, экологическая ситуация, демографические факторы. Международный аспект: внешняя среда гостиниц, действующих на международном уровне.

64. Система коммуникаций и управленческие решения на гостиничных предприятиях

Понятие коммуникации как системы связующих процессов в управлении. Значение эффективной коммуникации для достижения целей гостиницы. Процесс коммуникации, его элементы и этапы. Модель коммуникационного процесса. Обратная связь и помехи. Классификация видов организационной коммуникации. Коммуникация гостиницы с внешней средой. Коммуникация внутри гостиницы: межуровневая; горизонтальная; внутри подразделений (руководитель-исполнитель, руководитель-группа, исполнитель-исполнитель). Формальная и неформальная коммуникация. Элементы эффективности формальной системы организационной коммуникации. Препятствия эффективному обмену информацией в гостиницах: коммуникационные барьеры. Управленческие решения как средство разрешения социальных противоречий в гостиничной сфере. Управленческие решения как циклический интеграционный процесс. Модель этапов управленческого решения. Типология управленческих решений. Технология менеджмента как механизм принятия и реализации управленческих решений в гостиничной сфере. Иерархия и горизонтальная координации в принятии решений. Централизация и децентрализация в принятии решений. Индивидуальное и коллективное принятие решений

65. Кризисы в управлении гостиничного предприятия. Диагностика кризисов в процессах управления

Общие и специфические, внешние и внутренние факторы развития организации. Возникновение кризисов в организации. Тенденции цикличного развития организации. Опасность и вероятность кризисов в цикличных тенденциях развития организации.

Основные параметры диагностирования. Этапы и методы диагностики кризиса. Информация в диагностике кризиса. Диагностика банкротства предприятия.

66. Развитие индустрии гостеприимства в Российской Федерации.

Этапы развития индустрии гостеприимства и туризма в России: Просветительский (до 90-х гг. XIX века). Предпринимательский (1890 – 1917). Организационно– централизованный (1930– 1970). Административно– нормативный (1971–1990). Рыночной экономики (с 1991).

67. Инвестиционная политика в антикризисном управлении

Сущность инвестиционной политики. Реальные и финансовые инвестиции. Эффективность инвестиционных проектов. Основные показатели для расчета эффективности инвестиционных проектов

68. Источники формирования доходов гостиничного предприятия.

Доход от осуществления основной деятельности. Факторы, влияющие на формирование дохода и его размер. Коммерческий доход. Разработка программ стимуляции спроса.

69. Формы статистической и финансовой отчетности в индустрии гостеприимства

Методы сбора и обработки статистической информации в гостиничной индустрии. Статистическое наблюдение через отчетность гостиничного предприятия. Метод самозаполнения статистических форм. Статистические обследования как дополнительный метод сбора информации и мониторинга качества гостиничных услуг. Методы контроля и проверки качества статистической информации. Финансовая отчетность: бухгалтерский баланс; отчет о прибылях и убытках.

70. Технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства

Понятие маркетинговые исследования. Основные задачи, решаемые маркетинговыми исследованиями. Объекты маркетинговых исследований. Порядок проведения маркетинговых исследований. Направления и цель маркетинговых исследований.

71. Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг

Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Положение о порядке классификации гостиниц. Порядок выезда из Российской Федерации и въезда в Российскую Федерацию и другие нормативные акты регламентирующие деятельность гостиниц.

72. Стратегии развития гостиничного комплекса

Стратегия, ограниченного роста, стратегия роста, стратегия сокращения, комбинированная стратегия. Методы разработки стратегии: PEST и SWOT анализ.

73. Классификация рисков и особенности их проявления в ресторанно-гостиничном бизнесе.

Совокупность различных видов риска и их отличия по месту и времени возникновения, совокупности внешних и внутренних факторов, влияющих на их уровень, по способу анализа и методам их описания. Подходы к классификации рисков их связь с целями и задачами классификации. Макроэкономические, мезоэкономические, микроэкономические риски. Основные элементы классификации рисков: время возникновения, основные факторы возникновения, характер учета, характер по следствий, сфера возникновения.

74. Сущность, содержание и организация риск-менеджмента

Объект управления в риск-менеджменте. Стратегия и тактика риск-мнеджмента. Субъективно-объективная характеристика риск-менеджмента. Развитие концепции управления риском. Свойства системы управления риском: системный характер управления риском, сложная структура системы управления риском, высокая результативность системы управления риском. Основные принципы управления рисками. Рисковые вложения капитала и экономические отношения между субъектами в процессе реализации риска. Функции объекта управления. Организация риск-менеджмента, правила риск-менеджмента. Формирование банка, базы данных о внешнем окружении, приемы, позволяющие распределить риск по степени воздействия на субъект. Выработка правил.

75. Формирование портфеля стратегий гостиничного комплекса

Понятие портфеля стратегий гостиничного комплекса. Корпоративная, конкурентная, функциональные стратегии гостиничного комплекса. Эталонные стратегии бизнеса. Выбор корпоративной стратегии. Инструменты матричного анализа, способствующие выбору корпоративной стратегии. Конкурентные силы М. Портера. Виды конкурентных стратегий гостиничного комплекса. Формирование маркетинговых функциональных стратегий гостиничного комплекса: продуктовая (товарная) стратегия, ценовая стратегия, стратегия продвижения и сбыта.

Список используемой литературы

№	Наименование дисциплины	Издания, рекомендованные к использованию в учебном процессе
	Базовая часть	
1.	**Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства**	**Барышников, Н. В. Основы профессиональной межкультурной коммуникации : учебник / Н.В. Барышников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 348 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1391408
		**Садохин, А.П. Межкультурная коммуникация [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.П. Садохин. - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 288 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/542898
		Кривокора, Е. И. Деловые коммуникации : учебное пособие / Е.И. Кривокора. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 190 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1819407
		Методические указания по изучению дисциплины «Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства» [Электронный ресурс]: для студентов всех

		форм обучения, направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2019. - 31 с. - Режим доступа: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051512
		Рот, Ю. Межкультурная коммуникация. Теория и тренинг [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Ю. Рот, Г. Коптельцева. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 223 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/81799.html
2.	**Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста**	**Гуревич, П. С. Психология личности : учебник / П.С. Гуревич. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 479 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1838389
		Резник, С. Д. Самоорганизация и личная эффективность: секреты и уроки жизни организованного человека / С. Д. Резник, В. Р. Усов. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 286 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1851137
		Резник, С. Д. Менеджеры университета: теория, практика и эффективность организации личной работы : монография / С.Д. Резник, И.С. Чемезов ; под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. С.Д. Резника. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 306 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1168572
		**Генкин, Б. М. Мотивация и организация эффективной работы (теория и практика) : монография / Б. М. Генкин. - 2-е изд., испр. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - 352 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1039303
		**Архангельский, Г.А. Тайм-менеджмент [Электронный ресурс]: полный курс / Г.А. Архангельский, С.В. Бехтерев, М. Лукашенко. - Москва: Альпина Пабл., 2016. - 311 с. I- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/925383
		**Абакумова, Н.Н. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.Н. Абакумова. - Новосибирск: Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2015. - 235 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/87136.html
		**Щукина М.А. Психология саморазвития личности [Электронный ресурс]: монография / М.А. Щукина - СПб:СПбГУ, 2015. - 348 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/941690
		**Кочетков, М.В. Коммуникативно-ориентированные технологии профессионального обучения [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов / Кочетков М.В. - Красноярск: Сибирский государственный технологический университет, 2014. - 161 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/29279.html
		Шарков, Ф.И. Коммуникология: коммуникационный консалтинг[Электронный ресурс]: учебное пособие / Ф.И. Шарков.

		- Москва: Дашков и К, 2020. - 406 с.- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358576
		Методические указания по изучению дисциплины «Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп: Б.и., 2019. - 32 с. - Режим доступа: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051514
		Ковалева, М.А. Основы самоорганизации [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.А. Ковалева, В.В. Нюренберг, Л.Д. Филиогло. - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 358 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1003413
		Эргономика [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / В.В. Адамчук [и др.]; под ред. В.В. Адамчука. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 264 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/75785.html
3.	**Иностранный язык делового и профессионального общения**	**Гальчук, Л.М. 5D English Grammar in Charts, Exercises, Film-based Tasks,Texts and Tests - Грамматика английского языка: коммуникативный курс [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.М. Гальчук. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020. - 439 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1067408
		Анюшенкова, О. Н. Английский язык: гостиничное дело и общественное питание : учебник / О.Н. Анюшенкова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 358 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1862789
		Джиоева, А. А. Теоретический курс английского языка. Грамматика : учебник / А.А. Джиоева. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 146 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/935896
		Никрошкина, С. В. Английский язык для магистрантов. Введение в научно-исследовательскую деятельность. English for Master Students. Introduction to Research : учебное пособие / С. В. Никрошкина, Ю. В. Ридная. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 75 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1869252
		Украинец, И.А. Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / И.А. Украинец. – М.: Российский государственный университет правосудия, 2015. - 46 с. . - ЭБС «Znanium.com.» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518245
		Афанасьев, А.В. Курс эффективной грамматики английского языка [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Афанасьев. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2019. - 88 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1015196

		Английский для магистрантов [Электронный ресурс]: практикум / сост. Г. И. Тихомирова. - Новосибирск: Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2014. - 79 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/87192.html
4.	**Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства**	** Антонов, Г. Д. Управление проектами организации : учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 244 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1124349
		**Поташева, Г. А. Управление проектами (проектный менеджмент) : учебное пособие / Г.А. Поташева. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 224 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1840953
		**Попов, Ю. И. Управление проектами : учебное пособие / Ю. И. Попов, О. В. Яковенко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 208 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1153780
		** Управление проектами : учебник / под ред. Н.М. Филимоновой, Н.В. Моргуновой, Н.В. Родионовой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 349 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1836589
		**Тихомирова, О. Г. Управление проектами: практикум : учебное пособие / О.Г. Тихомирова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 273 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1221080
		Проектное управление в коммерческой и публичной сферах [Электронный ресурс]: учебник / под общ.ред. Х.А. Константиниди. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020. - 364 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1055130
		Методические указания по изучению дисциплины «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм обучения направления, подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2019. - 24 с. - Режим доступа: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051524
		Современные технологии инициирования, разработки и управления проектами в вузе [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Ф. А. Казин [и др.]. - СПб.: Университет ИТМО, 2016. - 147 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68133.html
		Проектная деятельность как способ развития личности студентов и их профессиональной подготовки [Электронный ресурс]: методические указания / сост. Е. А. Булатова. - Нижний Новгород: Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2015. - 32 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/54955.html
5.	**Формирование стратегических маркетинговых программ**	**Севастьянова, С.А. Региональное планирование развития туризма и гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Севастьянова С.А. - Москва: КноРус, 2021. - 255 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/938812

	развития сферы гостеприимства и общественного питания	**Балыбердин, В.А. Прикладные методы оценки и выбора решений в стратегических задачах инновационного менеджмента [Электронный ресурс]: практическое пособие / В.А. Балыбердин, А.М. Белевцев, Г.П. Бендерский. - Москва: Дашков и К, 2020. - 240 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358230
		** Наумов, В. Н. Стратегический маркетинг : учебник / В.Н. Наумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 356 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1850664
		** Стратегический маркетинг для магистров : учебник / под общ. ред. О.Н. Жильцовой. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. — 316 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1153779
		**Зайцев, А.Г. Маркетинговые исследования [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Г. Зайцев, Е.В. Такмакова. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2018. - 88 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/925815
		**Уокер, Д. Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / Уокер Д.Р. Джон; пер. В.Н. Егорова. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 879 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/81605.html
		Фомичев, А.Н. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Н. Фомичев. - Москва: Дашков и К, 2020. - 466 с.: ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358561
		Коновалова, Е.Е. Стратегические изменения в сфере туризма и гостеприимства: поиск нового вектора развития [Электронный ресурс]: сборник материалов / Коновалова Е.Е. - Москва: Русайнс, 2021. - 650 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/939409
		Даниленко, Н.Н. Конкурентоспособность предприятий сферы услуг: теория и методика оценки [Электронный ресурс]: монография / Даниленко Н.Н., Арбатская Е.А. - Москва: Русайнс, 2020. - 159 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/936051
		Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Фомичев А.Н. - Москва: Дашков и К, 2020. - 466 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1093665
		Методические указания по изучению дисциплины «Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания»: для студентов всех форм обучения, направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2019. - 31 с. - Режим доступа: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051498
		Токарев, Б. Е. Маркетинговые исследования рыночных ниш инновационных продуктов : монография / Б. Е. Токарев. — Москва :

		Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 272 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1233658
6.	**Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания**	**Инновации в индустрии туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]: монография / Звягинцева О.П., Кузьмина Е.Е., Бекетова О.Н. и др.; под ред. Звягинцевой О.П., Кузьминой Е.Е., Лебедева К.А. - Москва: Русайнс, 2020. - 133 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/939761
		**Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Фомичев А.Н. - Москва: Дашков и К, 2020. - 466 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1093665
		** Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия : учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1216875
		Инновационные технологии управления и стратегии территориального развития туризма и сферы гостеприимства - 2021: материалы IV Международной научно-практической конференции 24 сентября 2021 г. / под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва : РГУТиС, 2021. - 912 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1861568
		**Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84355.html
		Даниленко, Н.Н. Конкурентоспособность предприятий сферы услуг: теория и методика оценки [Электронный ресурс]: монография / Даниленко Н.Н., Арбатская Е.А. - Москва: Русайнс, 2020. - 159 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/936051
		Методические указания по изучению дисциплины «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм обучения, направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2019. - 38 с. - Режим доступа: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051499
		Токарев, Б. Е. Маркетинговые исследования рыночных ниш инновационных продуктов : монография / Б. Е. Токарев. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 272 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1233658
		Казаков, С.П. Инновационная маркетинговая деятельность в сфере услуг [Электронный ресурс]: учебное пособие С.П. Казаков. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2016. - 398 с.- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/561271
7.	**Развитие информационных систем в гостеприимстве**	**Морозов, М.А. Информационные технологии в туристской индустрии [Электронный ресурс]: учебник / Морозов М.А., Морозова Н.С. - Москва: КноРус, 2021. - 276 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/938834

	и туризме	**Чудновский, А.Д. Информационные технологии управления в туризме [Электронный ресурс]: учебное пособие / Чудновский А.Д., Жукова М.А. - Москва: КноРус, 2021. - 101 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/938043
		**Есаулова, С.П. Информационные технологии в туристической индустрии [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.П. Есаулова. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 152 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/80359.html
		**Воронцова, А.В. Информационное обеспечение туроператорских и турагентских услуг [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Воронцова. - Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2019. - 131 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/102425.html
		**Уокер, Д.Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / Уокер Д.Р. Джон; пер. В. Н. Егорова. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 879 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/81605.html
		**Уткин, В.Б. Информационные системы и технологии в экономике [Электронный ресурс]: учебник для вузов / В.Б. Уткин, К.В. Балдин. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 336 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71196.html
		Шитов, В.Н. Информационные технологии в туристской индустрии [Электронный ресурс]: учебное пособие / Шитов В.Н. - Москва: КноРус, 2021. - 385 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/938030
		Федотова, Е. Л. Информационные технологии и системы : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1839925
		Балдин, К.В. Информационные системы в экономике [Электронный ресурс]: учебник / К.В. Балдин, В.Б. Уткин. - Москва: Дашков и К, 2019. - 394 с.- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358567
8.	**Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень**	****Морозов, М.А. Экономика туристских дестинаций [Электронный ресурс]: монография / Морозов М.А., Морозова Н.С. - Москва: Русайнс, 2021. - 146 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/939692
		**Малых, Н.И. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаева. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2020. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1064623
		**Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 213 с. — URL: https://www.iprbookshop.ru/102282.html

		**Краснова, Л. Н. Экономика предприятий : учебное пособие / Л.Н. Краснова, М.Ю. Гинзбург, Р.Р. Садыкова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 374 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1864201
		**Грибов, В.Д. Экономика предприятия. Практикум [Электронный ресурс]: учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018. - 448 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/930124
		**Экономика предприятия [Электронный ресурс]: учебник / В.Я. Горфинкель [и др.]. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 663 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71241.html
		Тарасенко, Э.В. Практические инструменты конкуренции в люксовом сегменте рынка гостиничных услуг [Электронный ресурс]: монография / Тарасенко Э.В., Лайко М.Ю., Ильина Е.Л. - Москва: Русайнс, 2021. - 214 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/940256
		Грибов, В.Д. Экономика предприятия сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Грибов В.Д., Леонов А.Л. - Москва: КноРус, 2021. - 276 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/938830
		Даниленко, Н.Н. Конкурентоспособность предприятий сферы услуг: теория и методика оценки [Электронный ресурс]: монография / Даниленко Н.Н., Арбатская Е.А. - Москва: Русайнс, 2020. - 159 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/936051
		Савицкая, Г. В. Экономический анализ : учебник / Г.В. Савицкая. — 15-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 587 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1710064
		Шумак, О. А. Финансы предприятия: учет и анализ [Электронный ресурс]: учебное пособие / Шумак О.А. - М.: РИОР, ИНФРА-М, 2019. - 191 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1007393
		Тютюкина, Е. Б. Финансы организаций (предприятий) [Электронный ресурс]: учебник / Е. Б. Тютюкина. - Москва: Дашков и К, 2018. - 544 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/415011
9.	**Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания**	**Севастьянова, С.А. Региональное планирование развития туризма и гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Севастьянова С.А. - Москва: КноРус, 2021. - 255 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/938812
		**Никольская, Е.Ю. Современные технологии и организация гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Семкина Н.С. - Москва: КноРус, 2021. - 319 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/940046
		** Маркова, В. Д. Стратегический менеджмент: понятия, концепции, инструменты принятия решений : справочное пособие / В.Д. Маркова, С.А. Кузнецова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 320 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1223161

		**Трубилин, А.И. Управление проектами [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Трубилин, В.И. Гайдук, А.В. Кондрашова. - Саратов: Ай Пи Ар Медиа, 2019. - 163 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/86340.html
		**Управление проектами [Электронный ресурс]: учебник / под ред. Н.М. Филимоновой, Н.В. Моргуновой, Н.В. Родионовой. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 349 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/997138
		**Тихомирова, О. Г. Управление проектами: практикум : учебное пособие / О.Г. Тихомирова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 273 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1221080
		Коновалова, Е.Е. Стратегические изменения в сфере туризма и гостеприимства: поиск нового вектора развития [Электронный ресурс]: сборник материалов / Коновалова Е.Е. - Москва: Русайнс, 2021. - 650 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/939409
		Никольская, Е.Ю. Актуальные проблемы и стратегия развития туристских территорий малых городов и поселений России [Электронный ресурс]: монография / Никольская Е.Ю., Семенова Л.В., Шабалина Н.В. и др. - Москва: Русайнс, 2021. - 230 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/940339
		Проскурин, В.К. Анализ, оценка и финансирование инновационных проектов [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.К. Проскурин. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020. - 136 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1054437
		Егоршин, А.П. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / А.П. Егоршин, И.В. Гуськова. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 290 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=952274
		Антонов, Г.Д. Управление проектами организации [Электронный ресурс]: учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин. - М.: ИНФРА-М, 2019. – 244 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1003622
		Управление проектами [Электронный ресурс]: [учебно-методическое пособие] / [сост. И.М. Савицкая]. – Майкоп: Пермяков С.А., 2014. – 36 с. - Режим доступа: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=1000053005
10.	**Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства**	**Елиферов, В.Г. Бизнес-процессы: регламентация и управление[Электронный ресурс]: учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 319 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1020015
		**Милицкая, Е. Руководство по улучшению бизнес-процессов [Электронный ресурс] / Е. Милицкая; под ред. М. Оверченко. - Москва: Альпина Пабл., 2016. - 130 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/923709

		Афанасьев, О.Е. Бизнес-технологии в туризме и гостеприимстве. Сборник статей и тезисов научных докладов студентов и аспирантов по итогам II научной конференции 28 марта 2019 г. [Электронный ресурс]: сборник статей / Афанасьев О.Е., Юдина Е.В. - Москва: Русайнс, 2021. - 490 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/938918
		Никольская, Е.Ю. Hotel operations management [Электронный ресурс]: учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Благоев В.И. - Рига: SCIENTIFIC WORLD, 2020. - 74 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/937070
		Даниленко, Н.Н. Конкурентоспособность предприятий сферы услуг: теория и методика оценки [Электронный ресурс]: монография / Даниленко Н.Н., Арбатская Е.А. - Москва: Русайнс, 2020. - 159 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/936051
		Антикризисное бизнес-регулирование [Электронный ресурс]: монография / под ред. А.Н. Ряховской. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 304 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1020772
		Развитие бизнес-процессов в условиях модернизации региональной экономики [Электронный ресурс]: монография / С.В. Фролко [и др.]; под ред. Е.И. Молокова. - Саратов: Вузовское образование, 2019. - 274 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79787.html
		Ивашкевич, В.Б. Стратегический контроллинг [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Б. Ивашкевич. - Москва: Магистр: Инфра-М, 2018. - 216 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/959939
		Реинжиниринг бизнес-процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов / А.О. Блинов и др.; под ред. А.О. Блинова. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 343 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/81841.html
11.	**Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания**	**Никольская, Е.Ю. Управление качеством гостиничных услуг [Электронный ресурс]: учебник / Никольская Е.Ю., Тихненко А.А., Попов Л.А. - Москва: Русайнс, 2021. - 197 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/936360
		**Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - М.: Дашков и К, 2020. - 334 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358503
		** Басовский, Л. Е. Управление качеством : учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 231 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1851438
		Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1867626
		**Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. - Москва: КноРус, 2019.

		- 165 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/931087
		**Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - М.: Дашков и К, 2017. - 212 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415066
		Никольская, Е.Ю. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг [Электронный ресурс]: учебник / Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Ковальчук А.П. - Москва: КноРус, 2021. - 343 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/936834
		Методические указания по изучению дисциплины «Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2018. - 38 с. - Режим доступа: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051513
		Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В.М. Позняковского. - М: ИНФРА-М, 2018 - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/925846
		Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В. - М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. - 152 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51864
12.	**Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания**	**Бай, Т.В. Методология формирования профессиональных компетенций у студентов туристского профиля [Электронный ресурс]: учебное пособие / Бай Т.В., Котлярова О.В. - Москва: Русайнс, 2021. - 117 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/938953
		**Резник, С. Д. Преподаватель вуза: технологии и организация деятельности : учебник / С.Д. Резник, О.А. Вдовина ; под общ. ред. С.Д. Резника. — 2-е изд., перераб. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 339 с- URL: https://znanium.com/catalog/product/1836629
		**Образцов, П.И. Основы профессиональной дидактики [Электронный ресурс]: учебное пособие / П.И. Образцов. - Москва: Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2018. - 288 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/925814
		Управление высшим учебным заведением [Электронный ресурс]: учебник / под ред. С.Д. Резника, В.М.Филиппова. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 426 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1038816
		Федотова, Е. Л. Информационные технологии в науке и образовании : учебное пособие / Е.Л. Федотова, А.А. Федотов. — Москва : ФОРУМ :

		ИНФРА-М, 2021. — 335 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1588599
		Управление высшим образованием и наукой: опыт, проблемы, перспективы : монография / под общ. ред. Р. М. Нижегородцева, С. Д. Резника. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 400 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1362602
		Борисенко, В.П. Интерактивные и творческие методы в организации учебного процесса (практические рекомендации) [Электронный ресурс]: методическое пособие / В.П. Борисенко. - Москва: Московский гуманитарный университет, 2017. - 82 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74723.html
		Рихтер, Т.В. Использование интерактивных методов обучения в образовательном процессе высшей школы при формировании профессиональных компетенций студентов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.В. Рихтер. - Соликамск : Соликамский государственный педагогический институт, 2016. - 76 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/86544.html
		Мандель, Б.Р. Технологии педагогического мастерства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б.Р. Мандель. - М.: Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2015. - 211 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=525397
	Вариативная часть	
13.	**Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания**	**Агарков, А. П. Управление инновационной деятельностью [Электронный ресурс]: учебник / А. П. Агарков, Р. С. Голов. - М.: Дашков и К, 2020. - 204 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091569
		**Инновации в индустрии туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]: монография / Звягинцева О.П., Кузьмина Е.Е., Бекетова О.Н. и др.; под ред. Звягинцевой О.П., Кузьминой Е.Е., Лебедева К.А. - Москва: Русайнс, 2020. - 133 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/939761
		**Кожухар, В.М. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кожухар В.М. - М.: Дашков и К, 2018. - 292 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/351616
		**Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Барышевой А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 380 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/415304
		**Казаков, С.П. Инновационная маркетинговая деятельность в сфере услуг [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.П. Казаков - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2016. - 398 с.- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/561271
		Инновационные технологии управления и стратегии территориального развития туризма и сферы гостеприимства - 2021: материалы IV Международной научно-практической конференции 24 сентября 2021 г. /

		под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва : РГУТиС, 2021. - 912 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1861568
		Коновалова, Е.Е. Стратегии и современные тренды развития предприятий туристского и гостиничного бизнеса [Электронный ресурс]: сборник статей / Коновалова Е.Е. - Москва: Русайнс, 2021. - 316 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/939410
		Инновации в индустрии туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]: монография / Звягинцева О.П., под ред., Кузьмина Е.Е., под ред., Лебедев К.А., под ред., Арифуллин М.В., Бабушкина С.В., Бекетова О.Н., Урумбаева Р.Н. - Москва: Русайнс, 2020. - 133 с - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/939761
		Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия : учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1216875
		Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84355.html
14.	**Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства**	**Инновации в индустрии туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]: монография / Звягинцева О.П., Кузьмина Е.Е., Бекетова О.Н. и др.; под ред. Звягинцевой О.П., Кузьминой Е.Е., Лебедева К.А. - Москва: Русайнс, 2020. - 133 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/939761
		**Семеркова, Л.Н. Формирование механизма бенчмаркингового взаимодействия предприятий в сфере инновационной деятельности [Электронный ресурс]: монография / Л.Н. Семеркова, Т.И. Шерстобитова. - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 160 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/952145
		**Философова, Т.Г. Конкуренция. Инновации. Конкурентоспособность [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов / Т. . Философова, В.А. Быков; под ред. Т.Г. Философовой. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 295 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/83020.html
		**Уокер, Д.Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / Уокер Д.Р.; пер. В.Н. Егорова. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 879 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/81605.html
		Ключевская, И. С. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие / И.С. Ключевская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 236 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1855502
		Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / Н. И. Малых, Н. Г. Можаева. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. - - URL: https://znanium.com/catalog/product/1149642
		Коновалова, Е.Е. Стратегии и современные тренды развития предприятий туристского и гостиничного бизнеса [Электронный ресурс]: сборник статей / Коновалова Е.Е. - Москва: Русайнс, 2020. -

		316 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/939410
15.	**Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства**	**Зикирова, Ш.С. Влияние реструктуризации на повышение эффективности управления предприятиями санаторно-курортного комплекса [Электронный ресурс]: монография / Зикирова Ш.С. - Москва: Русайнс, 2020. - 81 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/939623
		**Стратегическое управление [Электронный ресурс]: учебник / под ред. И. К. Ларионова. - Москва: Дашков и К, 2019. - 234 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358264
		**Белых, Л.П. Реструктуризация предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов / Л.П. Белых. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 511 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/81842.html
		**Ушакова, О.А. Стратегическое планирование [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.А. Ушакова, О.А. Иневатова, С.А. Дедеева. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. - 258 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/54161.html
		Кавелина, Н.Ю. Федеральный закон от 26.10.2002 г. № 127-ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)» [Электронный ресурс]: lEXT-справочник / Н.Ю. Кавелина. - Москва: Эксмо, 2011. - 512 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/1941.html
16.	**Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания**	**Кибанов, А.Я. Управление персоналом организации: стратегия, маркетинг, интернационализация [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Я. Кибанов, И.Б. Дуракова. - М.: ИНФРА-М, 2020 - 301 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1067540
		**Чудновский, А.Д. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Электронный ресурс]: учебник / Чудновский А.Д., Жукова М.А. - Москва: КноРус, 2020. - 319 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/932088
		**Никольская, Е.Ю. Основы менеджмента и управление персоналом в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Никольская Е.Ю., Семенова Л.В. - Москва: Русайнс, 2020. - 224 с. -ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/936719
		**Евтихов, О.В. Управление персоналом организации [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.В. Евтихов. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 297 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1009036
		**Райли, М. Управление персоналом в гостеприимстве [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / М. Райли. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 191 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71078.html

		Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1867626
		Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации : учебник / под ред. А. Я. Кибанова. — 4-е изд., доп. и перераб. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 695 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1372570
		Методические указания по изучению дисциплины «Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм обучения, направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2019. - 33 с. - Режим доступа: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051500
		Сотникова, С.И. Управление персоналом: деловая карьера [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.И. Сотникова. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2016. - 328 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/501180
	Дисциплины по выбору	
17.	**Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе**	**Булыгина, И.И. Анимация в сфере гостеприимства [Электронный ресурс]: учебник / Булыгина И.И., Гаранина Е.Н., Гаранин Н.И. - Москва: КноРус, 2021. - 268 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/940125
		**Муртузалиева, Т.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Муртузалиева Т.В., Розанова Т.П., Тарасенко Э.В. - М.:Дашков и К, 2020. - 166 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091138
		**Ключевская, И. С. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие / И.С. Ключевская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 236 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1855502
		** Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / Т.М. Крючкова, И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен [и др.]. — Москва : КноРус, 2021. - 165 с. - URL:https://book.ru/book/936927
		**Басовский, Л. Е. Маркетинг : учебное пособие / Л. Е. Басовский, Е. Н. Басовская. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 233 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854781
		**Семенова, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 204 с. - URL: https://www.iprbookshop.ru/102273.html :
		**Прончева, О. К. Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. К. Прончева. - Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015. - 72 с. -

		ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/75021.html
		Соловьев, Б.А. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебник / Б.А. Соловьев. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 337 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1078335
		Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/927481
18.	**Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж**	**Бороздина, Г. В. Психология делового общения : учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1144429
		Наумов, В. Н. Рынки информационно-коммуникационных технологий и организация продаж : учебник / В.Н. Наумов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 404 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1815961
		Папкова, О. В. Деловые коммуникации : учебник / О.В. Папкова. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1758027
		Измайлова, М. А. Деловое общение : учебное пособие / М. А. Измайлова. - 6-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - 252 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1232000
		Методы стимулирования продаж в торговле : учебник / С.Б. Алексина, Г.Г. Иванов, В.К. Крышталев, Т.В. Панкина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 304 с.. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1234910
		Горбатов, С. Обратная связь в бизнесе: честный диалог с клиентами и сотрудниками / Сергей Горбатов, Анджела Лэйн. — пер. с англ. - Москва : Альпина Паблишер, 2020. - 344 с.. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1221814
		Кхалса, М. Честные продажи = клиенты навсегда: сделки, ориентированные на долгосрочные отношения / Махан Кхалса, Рэнди Иллиг ; пер. с англ. - Москва : Альпина Паблишер, 2020. - 311 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1222530
		**Клепик, М.С. Увеличение продаж без особых материальных затрат [Электронный ресурс]: клиентинг без бюджета / М.С. Клепик. - Москва: Дашков и К, 2020. - 86 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358362
		**Макаров, Б.В. Психология делового общения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б.В. Макаров, А.В. Непогода. - Саратов: Вузовское образование, 2019. - 209 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79820.html
		**Норка, Д. Экспертные продажи. Новые методы убеждения покупателей [Электронный ресурс]: практическое руководство / Д. Норка. - М.: Альпина Паблишер, 2018. - 334 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1003208
		Ткаченко, Д. Работа с возражениями: 200 приемов продаж для холодных звонков и личных встреч [Электронный ресурс]: справочное пособие / Д. Ткаченко. - М.:Альпина Паблишер, 2017. -

		302 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1002974
		Фокс, Д.Д. Как стать волшебником продаж [Электронный ресурс]: правила привлечения и удержания клиентов / Д.Д. Фокс. - Москва: Альпина Пабл., 2016. - 164 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/913765
19.	**Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства**	**Чудновский, А.Д. Франчайзинг - эффективная форма управления в гостиничном и туристском бизнесе [Электронный ресурс]: монография / Чудновский А.Д., Жукова М.А. - Москва: КноРус, 2020. - 210 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/933952
		**Чудновский, А.Д. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Электронный ресурс]: учебник / Чудновский А.Д., Жукова М.А. - Москва: КноРус, 2020. - 319 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/932088
		Быстров, С. А. Технология организации туроператорской и турагентской деятельности : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 375 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1855507
		Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с- URL: https://znanium.com/catalog/product/1867626
		Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1867626
		**Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2022. — 400 с. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1841437
		**Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1855501
		Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с.. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1856700
		**Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 240 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71186.html
		Румянцева, З.П. Общее управление организацией. Теория и практика [Электронный ресурс]: учебник / З.П. Румянцева. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 304 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1052228
		Малых, Н.И. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаева. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2020. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1064623

	Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства	Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1867626
		Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2022. — 400 с. - - URL: https://znanium.com/catalog/product/1841437
		Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с.. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1855501
		Никольская, Е.Ю. Современные технологии и организация гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Семкина Н.С. - Москва: КноРус, 2021. - 319 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/940046
		Румянцева, З. П. Общее управление организацией. Теория и практика : учебник / З. П. Румянцева. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 304 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141775
		Малых, Н.И. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаева. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2020. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1064623
		Чудновский, А.Д. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Электронный ресурс]: учебник / Чудновский А.Д., Жукова М.А. - Москва: КноРус, 2020. - 319 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/932088
		Никольская, Е.Ю. Hotel operations management [Электронный ресурс]: учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Благоев В.И. - Рига: SCIENTIFIC WORLD, 2020. - 74 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/937070
		Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 240 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71186.html
20.	**Антикризисное управление гостиничного предприятия**	Зуб, А. Т. Антикризисное управление организацией : учебное пособие / А.Т. Зуб, Е.М. Панина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 256 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1832368
		Арсенова, Е. В. Зарубежная практика антикризисного управления : учебное пособие / под ред. проф. А.Н. Ряховской. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1838406 (
		Ряховская, А. Н. Антикризисное бизнес-регулирование : монография / под ред. А. Н. Ряховской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1020773
		Инструменты и методы антикризисного управления : учебник / под ред. А. Н. Ряховской, Л. В. Волкова. — Москва : Магистр, 2021. — 624 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1779662
		Инновационные технологии управления и стратегии территориального развития туризма и сферы гостеприимства - 2020: материалы Международной научно-практической конференции 25 сентября 2020 г. /

		под. ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва : РГУТиС, 2020. - 395 с.. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1861565
		Чудновский, А.Д. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Электронный ресурс]: учебник / Чудновский А.Д., Жукова М.А. - Москва: КноРус, 2020. - 319 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/932088
		**Орехов, В.И. Антикризисное управление [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.И. Орехов, К.В. Балдин, Т.Р. Орехова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 268 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1008123
		Антикризисное управление организацией [Электронный ресурс]: учебник / Г.Д. Антонов и др. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 143 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1073950
		Васин, С.М. Антикризисное управление [Электронный ресурс]: учебное пособие / Васин С.М., Шутов В.С. - М.: РИОР, ИНФРА-М, 2020. - 272 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1036517
		Кукушкина, В.В. Антикризисный менеджмент [Электронный ресурс]: монография / В.В. Кукушкина. - М.: Инфра-М, 2018. - 328 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/975897
		Ефимов, О.Н. Банкротство и антикризисное управление [Электронный ресурс]: практикум / О.Н. Ефимов. - Саратов: Вузовское образование, 2016. - 115 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/50614.html
		Згонник, Л.В. Антикризисное управление [Электронный ресурс]: учебник / Л.В. Згонник. - М.: Дашков и К, 2015. - 208 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513264
		Чудесова, Н.Н. Лекции по курсу «Риск-менеджмент» [Электронный ресурс] / Н.Н. Чудесова. – Майкоп: Магарин О.Г., 2013. – 23 с. - Режим доступа: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100002282
21.	**Управление доходами в гостиничном бизнесе**	Казакова, Н. А. Финансы и финансовый анализ : учебник / Н.А. Казакова, В.Г. Когденко, М.В. Мельник. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 201 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1864985
		Кондраков, Н. П. Бухгалтерский учет (финансовый и управленческий) : учебник / Н.П. Кондраков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 584 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1694064
		Яковлева-Чернышева, А. Ю. Кластерный подход к управлению развитием предпринимательских структур в рекреационной системе : монография / А.Ю. Яковлева-Чернышева. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 208 с.. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1238776
		Грибов, В.Д. Экономика предприятия сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Грибов В.Д., Леонов А.Л. - Москва: КноРус, 2021. - 276 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/938830
		Тарасенко, Э.В. Практические инструменты конкуренции в люксовом сегменте рынка гостиничных услуг [Электронный ресурс]: монография /

		Тарасенко Э.В., Лайко М.Ю., Ильина Е.Л. - Москва: Русайнс, 2021. - 214 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/940256
		Чудновский, А.Д. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Электронный ресурс]: учебник / Чудновский А.Д., Жукова М.А. - Москва: КноРус, 2020. - 319 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/932088
		Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: Инфра-М, 2019. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1023717
		Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 240 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71186.html
		**Дорман, В.Н. Коммерческая организация. Доходы и расходы, финансовый результат [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Н. Дорман. - Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2016. - 108 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/66537.html
		Лысенко, Д.В. Финансовый менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д. В. Лысенко. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 372 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1002725
		Стратегические изменения в сфере туризма и гостеприимства: поиск нового вектора развития: материалы Всероссийской научно-практической конференции 21 сентября 2018 г. / под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва : Русайнс, 2018. - 652 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1861558
		Зайцева, Н.А. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.А. Зайцева, А.А. Ларионова. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/424026
	Факультативы	
22.	**История развития индустрии гостеприимства**	Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2022. — 400 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1841437
		Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1867626
		Крючкова, Т.М. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Крючкова Т.М., Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. - Москва: КноРус, 2021. - 165 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/936927
		Багдасарян, В. Э. История туризма : учебное пособие / В.Э. Багдасарян, И.Б. Орлов, А.Д. Попов. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 190 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1629879
		Быстров, С.А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, ИНФРА-М,

		2019. - 432 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1034526
		Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. - Москва: КноРус, 2019. - 165 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/931087
		Овчаренко, Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 204 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/75213.html
		Методические указания по изучению дисциплины «История развития индустрии гостеприимства» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2019. - 29 с. - Режим доступа: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051495
		Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 240 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71186.html
		Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с. - Режим доступа: http://mark.nbmgtu.ru/libdata.php?id=1000071074
23.	**Гостиничный девелопмент**	Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А. Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1862634
		Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В. Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/78735.html
		Стратегии и современные тренды регионального туризма и гостеприимства: материалы Всероссийской научно-практической конференции 11 апреля 2019 г. / под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва : Русайнс, 2019. - 692 с. - ISBN 978-5-4365-3656-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1861561
		**Савельева, Е.А. Экономика и управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.А. Савельева. - Москва: Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2018. - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/product/1005797
		**Власова, М.Л. Создание торгово-развлекательных центров в России [Электронный ресурс]: практический подход / М.Л. Власова. - Москва: Дашков и К, 2016. - 368 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=358366
		Методические указания по изучению дисциплины «Гостиничный девелопмент» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм

		обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность / составитель Калашникова С.В. - Майкоп, 2019. - 33 с.- Режим доступа: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051543
		Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с. - Режим доступа: http://mark.nbmgtu.ru/libdata.php?id=1000071074