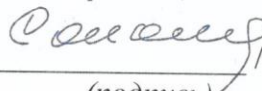


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет»

Протокол
Ученого совета института
Торговли, пищевых технологий и сервиса
№ 3 от 06.03.2015

УТВЕРЖДАЮ
директор института
торговли, пищевых технологий
и сервиса

Соловьева В.П./
(подпись)

**Методические рекомендации
по выполнению выпускной квалификационной работы**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) Ресторанная деятельность

. Автор(ы): ст.преподаватель Жихарева В.С.

Одобрены на заседании кафедры
Туристического бизнеса и гостеприимства

Протокол № 5 от 06.03.2015

Зав. кафедрой 

(подпись)

Курилова Е.В.

(Фамилия И.О.)

Рекомендованы УМК института
Торговли, пищевых технологий и
сервиса

Протокол № 3 от 20.03.2015

Председатель 

(подпись)

Соловьева В.П.

(Фамилия И.О.)

Екатеринбург
2015

Введение

Настоящие указания предназначены для бакалавров всех форм обучения в качестве руководства для выполнения выпускных квалификационных работ, а также для руководителей и рецензентов с целью формирования единых требований при разработке и оценке выпускных квалификационных работ. Указания освещают структуру, объём, содержание и оформление работ, сроки их подготовки и представления к защите.

Данные указания разработаны в соответствии с действующим «Положением об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений в Российской Федерации», утверждённым Постановлением Министерства высшего образования России № 1155 от 25.03.2003 г.

Рекомендовано к изданию научно-методическим советом Института торговли,
пищевых технологий и сервиса УрГЭУ

Содержание

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ НАПИСАНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР)	4
1.1	Цели и задачи ВКР	4
1.2	Требования, предъявляемые к ВКР	6
1.3	Основные этапы выполнения ВКР	7
1.4	Выбор темы ВКР	7
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР)	8
2.1	Объем ВКР	8
2.2	Рекомендации по проведению анализа хозяйственной деятельности	12
3	ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	19
4	ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР)	26
4.1	Порядок составления и утверждения задания на выполнение ВКР	26
4.2	Организация работы во время подготовки и написания ВКР	27
4.3	Оформление ВКР	27
4.4	Порядок подготовки защиты ВКР	30
	Приложение 1 Примерная тематика ВКР	38
	Приложение 2 Форма задания на выпускную квалификационную работу	40
	Приложение 3 Форма заявления на утверждение темы ВКР	42
	Приложение 4 Заявка предприятия на выполнение ВКР	43
	Приложение 5 Образец оформления титульного листа ВКР	44
	Приложение 6 Образец оформления реферата	45

Приложение 7 Справка о практической значимости ВКР	46
Приложение 8 Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы	47
Приложение 9 Отзыв рецензента выпускной квалификационной работы	49

1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ НАПИСАНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» бакалавры всех форм обучения выполняют выпускную квалификационную работу в соответствии с учебным планом.

Выпускная квалификационная работа завершает подготовку бакалавра и подтверждает его готовность решать практические и теоретические проблемы по специальности. При выполнении выпускной квалификационной работы, студент закрепляет и расширяет полученные знания по общетеоретическим и специальным дисциплинам, углубленно изучает предмет исследования, развивает навыки самостоятельной научной работы, а также приобретает опыт аналитической деятельности.

Общие требования к выпускной квалификационной работе:

- целевая направленность
- четкость построения
- логическая последовательность изложения материала
- убедительность аргументаций
- краткость и точность формулировок
- конкретность изложения результатов работы
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций
- грамотное оформление.

1.1 Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Целью выполнения выпускной квалификационной работы является систематизация и расширение теоретических знаний по направлению подготовки, развитие профессиональных навыков и умений, выявления способности выпускника на основе полученных знаний решать конкретные практические задачи по направлениям профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа на степень бакалавра представляет собой активную и творческую форму образовательного процесса, которая расширяет, углубляет, обобщает, систематизирует и закрепляет полученные студентами в процессе обучения компетенции. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы на степень бакалавра призваны содействовать закреплению и проявлению знаний, полученных в процессе изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин; умений и навыков, приобретенных за время прохождения производственной практики в организациях различных сфер деятельности. Процесс выполнения выпускной работы формирует способности самостоятельного и творческого мышления, умение принимать решения в различных ситуациях. подготавливает студента к профессиональной деятельности.

По итогам подготовки и написания выпускной квалификационной работы бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции	Код
Общекультурные (ОК)	
способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК-1
способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-4
Общепрофессиональные (ОПК)	
способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	ОПК-1
готовностью применять нормативно-технологическую	ОПК-3

документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	
профессиональные компетенции (ПК)	
<i>проектная деятельность:</i> готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	ПК-1
<i>организационно-управленческая деятельность:</i> готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	ПК-5
<i>научно-исследовательская деятельность:</i> готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	ПК-8
профессионально-прикладные (ППК)	
<i>производственно-технологическая деятельность:</i> готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей ();	ППК-1
<i>сервисная деятельность:</i> готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовность к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	ППК-3

Таким образом, целью выполнения выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (профиль подготовки «Ресторанная деятельность») является систематизация полученных теоретических знаний, закрепление навыков самостоятельного проведения научно-исследовательской работы, определение уровня профессиональных компетенций, освоенных студентами в процессе реализации всей образовательной программы.

Объектами, на базе которых может выполняться дипломная работа, являются: предприятия сферы общественного питания всех организационно-правовых форм и видов собственности, их объединения и структурные подразделения.

При выполнении выпускной квалификационной работы должны решаться следующие **задачи**:

- Теоретическое обоснование и раскрытие сущности основных понятий и проблем, связанных с избранной темой.
- Изучение теоретических положений и нормативной документации по обозначенной проблеме.
- Развитие навыков самостоятельной работы с методическим материалом и литературой, сбор и анализ практического материала по теме работы.
- Овладение методиками анализа, исследования, экспериментирования по данной предметной области.
- Разработка рекомендаций и предложений, их экономическое и организационное обоснование, необходимое и достаточное для решения поставленных в исследовании задач.
- Обобщение результатов проведенных исследований, формулирование выводов о степени достижения целей, поставленных в работе и практического применения предложенных разработок и рекомендаций.
- Оформление выпускной квалификационной работы в соответствии с нормативными требованиями.
- Подготовка к защите выпускной квалификационной работы перед членами государственной экзаменационной комиссии.

Выпускная квалификационная работа по своей сути и назначению является научно-исследовательской работой. В ней должны содержаться анализ существующей на предприятии практики, действующих нормативных положений, международных стандартов, имеющейся литературы по

исследуемой теме, разработка собственных предложений бакалавра и их аргументация.

1.2 Требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа должна быть грамотно написана и оформлена в соответствии с требованиями данных методических рекомендаций.

Выбранная студентом-бакалавром тема должна соответствовать направлению специализации и отражать содержание дипломной работы. Тема дипломной работы утверждается на заседании кафедры, а затем оформляется Приказом ректора УрГЭУ.

Выпускная квалификационная работа должна содержать все разделы в соответствии с заданием научного руководителя работы.

Бакалавр самостоятельно подбирает библиографию по изучаемой проблеме, обобщает материал, систематизирует полученные экспериментальные данные, анализирует выявленные показатели, формулирует выводы, дает конкретные рекомендации.

Выпускная квалификационная работа должна соответствовать следующим требованиям:

- выполняться студентом самостоятельно и являться исследованием конкретной актуальной научной или практической проблемы или её части;
- отражать современное состояние основного предмета исследования в научной и специальной литературе;
- содержать имеющиеся в литературе точки зрения по затронутым проблемам, с критической оценкой концепции различных авторов и собственным отношением к ним;

- базироваться на реальной собранной экономической и статистической информации, обработанной автором с использованием математического аппарата;
- содержать конкретное и точное изложение рассматриваемой проблемы, основные выводы и предложения.

Важным требованием является актуальность выбранной темы, обоснованность изложенных выводов и предложений, вытекающих из глубокого и полного анализа рассматриваемого материала. При написании работы категорически запрещается механически переписывать используемую литературу. Необходимо указывать сноски на все литературные источники, а также ссылки из сети Интернет.

Выпускная квалификационная работа на степень бакалавра должна удовлетворять комплексу требований различных заинтересованных сторон (табл.1).

Таблица 1

Требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе

№	Требование	Заинтересованная сторона в лице ГЭК	Заинтересованная сторона в лице работодателя
1	Актуальность	+	+
2	Глубина теоретического исследования	+	-
3	Комплексность и объективность аналитической составляющей работы	+	+
4	Обоснованность выводов и предложений	+	+
5	Активное применение методов и инструментов управления качеством	+	+

6	Практическая значимость разработанных рекомендаций	+	+
7	Возможность применения полученных результатов в будущей профессии и/или научной деятельности	+	+
8	Оформление в соответствии с нормативными требованиями	+	-

1.3 Основные этапы выполнения выпускной квалификационной работы

- Выбор темы выпускной квалификационной работы и ее утверждение на кафедре
- Самостоятельное составление студентом подробного плана выпускной квалификационной работы, в соответствии со структурой работы, ее целями и задачами
- Согласование с руководителем плана выпускной квалификационной работы
- Получение задания на выпускную квалификационную работу
- Подбор и изучение литературы по выбранной проблеме
- Сбор материала в период прохождения преддипломной практики
- Самостоятельная работа студента по написанию выпускной квалификационной работы
- Подготовка выпускной квалификационной работы к защите
- Проверка выпускной квалификационной работы на программе «Антиплагиат» и получение справки об итогах проверки
- Предзащита выпускной квалификационной работы на выпускающей кафедре
- Защита выпускной квалификационной работы

1.4 Выбор темы выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ должна отличаться новизной, актуальностью и соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки, техники и культуры. Тематика определяется выпускающей кафедрой, рассматривается и утверждается на заседании кафедры.

Общий перечень тем дипломных работ обновляется по мере необходимости.

Студентам предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (Приложение 1). Студент может предложить свою тему работы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Закрепление за студентом определенной темы выпускной квалификационной работы в соответствии с его личным письменным заявлением по представлению кафедры происходит на заседании кафедры. Изменения формулировок названий тем или смена руководителя допускаются на основании заявления студента после обсуждения на заседании кафедры, с занесением в протокол заседания.

В соответствии с темой выпускной квалификационной работы научный руководитель выдает студенту задание на выполнение выпускной квалификационной работы с указанием сроков промежуточного контроля и даты представления на кафедру заверченной дипломной работы.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

2.1 Объем выпускной квалификационной работы

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять 60–90 страниц печатного текста, не включая приложений, в т.ч.:

Структурная часть	Рекомендуемый объем
Реферат	1 страница
Содержание	1 страница

Введение	2-4 страницы
Теоретическая глава	20-25 страниц
Экспериментальная (аналитическая) глава	20-30 страниц
Рекомендации, разработки, социально-экономическое обоснование	20-25 страниц
Заключение	3-6 страниц

Объем демонстрационного материала – 8-10 листов формата А4 для каждого члена Государственной аттестационной комиссии (4-5 комплектов).

Выпускная квалификационная работа должна быть логичной, научной по своему содержанию, в ней в систематизированной форме должны быть изложены материалы проведенного исследования и его результаты.

Выпускная квалификационная обязательно включает в себя следующие части:

- титульный лист
- реферат
- содержание
- введение
- основная часть
- заключение
- список использованных источников
- приложения

Титульный лист должен содержать все необходимые идентификационные признаки и быть выполнен по образцу, приведенному в Приложении 5. В верхнем поле указывается наименование вышестоящей организации, полное наименование учебного заведения и кафедры. В среднем поле дается название выпускной квалификационной работы (в кавычки не заключается). В нижнем поле указываются:

- фамилия и инициалы студента, номер группы
- ученая степень, должность, фамилия и инициалы научного руководителя

- ученая степень, должность, фамилия и инициалы нормоконтролера

Допуск к защите выпускной квалификационной работы подтверждается подписями научного руководителя и нормоконтролера.

Реферат должен быть в кратком виде (объем до ½ страницы) содержать:

- сведения об объеме работы, количестве рисунков, таблиц, использованных источников информации, приложения
- перечень ключевых слов (из 5-15 слов или словосочетаний), которые в наибольшей мере характеризуют содержание выпускной квалификационной работы и обеспечивают возможность информационного поиска
- цель и объект исследования

Пример оформления реферата приведен в Приложении 6.

Содержание отражает структуру работы. В нем указывает перечень всех глав и параграфов работы, а также номера страниц, с которой начинается каждый из них. Главы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами (после номера главы точка не ставится). Параграфы каждой главы должны иметь нумерации в пределах этой главы. Номер параграфа состоит из номера главы и непосредственно номера параграфа, отделенного от номера главы точкой (после номера параграфа точка не ставится).

Введение. Во введении требуется отражение следующих пунктов:

- определение темы выпускной квалификационной работы;
- обоснование выбора темы, определение актуальности и значимости для науки и практики;
- определение границ исследования (предмет, объект);
- определение основных целей и задач выпускной работы;
- определение теоретических основ и базового метода исследования.

Основная часть. Основная часть выпускной квалификационной работы состоит из трех глав: теоретической, аналитической и рекомендательной, каждая из которых должна делиться на 2-4 параграфов. Обязательными для выпускной квалификационной работы являются логическая связь между главами, доказательность и последовательно развитие основной темы на протяжении всей работы. В конце каждой главы основной части необходимо составить краткие выводы из предшествующего изложения. Основная часть должна составлять не менее 80% полного объема дипломной работы.

Каждая глава должна содержать не только текстовый материал, но и таблицы, иллюстрации, часть которых будет использована в качестве демонстрационного материала на защите выпускной квалификационной работы.

Первая глава – теоретическая.

Теоретическая глава должна содержать литературный обзор существующего состояния изучаемой проблемы. В ней рассматриваются современные теоретические подходы к решению задач, сформулированных во введении выпускной квалификационной работы. Анализируются объект и методы исследования, рассматриваются их достоинства и недостатки.

Теоретическая глава служит основой для исследования фактического материала в последующих главах выпускной квалификационной работы, которые должны выступить логическим продолжением первой – теоретической – главы.

В конце главы делаются краткие выводы и предложения для дальнейшей работы и логического перехода к следующей главе.

Вторая глава – аналитическая.

Аналитическая глава свидетельствует о способности студента собирать, систематизировать и обобщать данные анализируемого объекта.

Рассматриваются характеристики предприятия (структурного подразделения), выбранного в качестве объекта исследования: организационно-правовая форма предприятия, основные и дополнительные услуги,

используемые ресурсы (капитал, материалы, технология, информация, кадры), организационная структура управления.

В соответствии с целями выпускной квалификационной работы, представленными во введении, проводится детальный анализ организационного, кадрового, производственного, сервисного, коммерческого, маркетингового и финансового аспектов деятельности предприятия (структурного подразделения). Анализ проводится на основе методов и методик, представленных в теоретической главе. Степень детализации определяется задачами выпускной квалификационной работы. В целях сохранения коммерческой тайны могут использоваться не абсолютные, а относительные показатели деятельности предприятия. Проводится SWOT-анализ.

В конце главы формулируются проблемы, требующие решения и перечень мероприятий для достижения целей предприятия (структурного подразделения).

Вторая глава должна содержать полноценный экономический анализ изучаемого явления, выполненный на основе плановых или отчетных данных за несколько лет/периодов.

Экономический анализ за отчетный период производится по основным показателям хозяйственной деятельности предприятия. При этом сравниваются фактические данные отчетного периода с плановыми и фактическими данными прошлого периода, выявляются отклонения, причины невыполнения и неиспользованные резервы. Если предприятия не имеют плановых расчетов, анализ рекомендуется производить в сравнении с фактическими данными предшествующего периода. Все расчеты следует производить в фактических и сопоставимых ценах.

Прежде чем приступить к анализу, необходимо изучить статистическую, бухгалтерскую и оперативную отчетность, на основании которой исследуются рассматриваемые показатели, а также нормативные и методические документы, публикуемые в периодической печати.

2.2 Рекомендации по проведению анализа хозяйственной деятельности

По товарообороту:

- проанализировать объем (в фактических и сопоставимых ценах) и состав товарооборота предприятия в целом за год (квартал) и в разрезе отдельных кварталов (месяцев);
- изучить состав и структуру производственной программы, в целом за год и в разрезе отдельных кварталов (месяцев);
- выявить влияние основных факторов на выполнение плана товарооборота;

По валовому доходу:

- изучить выполнение плана и динамики валового дохода предприятия;
- выявить влияние изменения объема товарооборота, среднего уровня валового дохода и структуры товарооборота на валовой доход;
- указать возможные резервы увеличения валового дохода предприятия;
- представить расчеты продажных цен по нескольким блюдам;
- изучить систему ценообразования на предприятии.

По прибыли:

- оценить степень влияния выполнения плана и динамику прибыли по видам прибыли;
- определить влияние отдельных факторов, ее формирующих, по сравнению с планом и в динамике;
- произвести анализ показателей рентабельности за отчетный и прошлый периоды, дать оценку их изменений;
- оценить эффективность формирования прибыли (с помощью индексного метода анализа);

По издержкам производства и обращения:

- оценить степень выполнения плана издержек производств и обращения по объему и структуре;
- выявить причины их перерасхода или экономии по статьям затрат;
- рассчитать и оценить влияние отдельных факторов на величину отклонения фактических расходов от плановых;

По основным фондам:

- изучить состояние и движение основных фондов в целом по предприятию, охарактеризовать их структуру, сделать выводы;
- произвести анализ показателей эффективности использования основных фондов;

По оборотным средствам:

- изучить состояние и динамику изменения оборотных средств в целом по предприятию, по составу и структуре, сделать выводы;
- осуществить анализ показателей эффективности использования оборотных средств;

По трудовым ресурсам:

- произвести анализ показателей по труду: численности, производительности труда, фонда заработной платы;
- изучить показатели состояния и движения кадров, использования рабочего времени;
- изучить состав и структуру фонда заработной платы, абсолютную и относительную экономию (перерасход), осуществить факторный анализ, сделать вывод;
- рассчитать показатели эффективности использования фонда заработной платы, дать экономическую оценку полученных результатов;

По результатам анализа студент самостоятельно разрабатывает рекомендации по улучшению хозяйственной деятельности и производит расчет экономического эффекта от внедрения, предложенного мероприятия. В

заклучении производится планирование всех показателей хозяйственной деятельности различными методами, используя результаты анализа и разработанные мероприятия. Выбор метода экономически обосновывается. Производится комплексная увязка показателей и составляется таблица, в которой необходимо отразить плановые показатели в сравнении с данными отчетного периода (в соответствии формой «Таблица 1»).

Таблица 1

Основные показатели хозяйственной деятельности предприятия

Показатели	Прошлый период	Отчетный период			В % к прошлому периоду
		план	фактически	% выполнения	
Товарооборот -всего. В том числе: Оборот по продукции собственного производства, тыс. р. % к товарообороту Оборот по покупным товарам, тыс.р. % к товарообороту Валовой доход, тыс.р. % к товарообороту Издержки производства и обращения, тыс.р. % к товарообороту Фонд оплаты труда, тыс.р. % к товарообороту Численность работников всего, чел. В том числе работников производства, чел. Средняя заработная плата одного работника в месяц, тыс.р. Выработка общая, тыс.р. В том числе работников производства, тыс.р. Прибыль от реализации продукции, тыс.р. % к товарообороту Операционные доходы, тыс.р. Операционные расходы, тыс.р. Внереализационные доходы, тыс.р. Балансовая прибыль, тыс.р. % к товарообороту Сумма налога на прибыль, тыс.р. % к товарообороту Чистая прибыль, тыс.р. % к товарообороту					

Третья глава – рекомендательная.

Третья глава должна быть направлена на устранения и разрешение сформулированных в предыдущих главах проблем и недостатков. В зависимости от цели и задач выпускной квалификационной работы в ней могут быть представлены:

- перспективы развития хозяйствующего субъекта
- прогнозы дальнейшего развития какого-либо явления в определенных, оговариваемых в работе, условиях, и возможные (или необходимые) в этой ситуации управленческие решения
- программа мероприятий по совершенствованию какого-либо направления деятельности предприятия, которая позволит решить выявленные проблемы и преодолеть имеющиеся недостатки
- предложения по изменению организационной структуры предприятия в целом или по отдельным направлениям деятельности
- экономическое и/или социальное обоснование разработанных рекомендаций. Рекомендации разрабатываются в двух-трех альтернативных вариантах. Оценивается их социально-экономическая эффективность путем выполнения расчета по выбранной методике. Принимается решение об окончательно выбранном варианте. Рассматривается механизм реализации разработанных рекомендаций (мероприятий). Составляется план реализации мероприятий.

Экономическое обоснование разработанных рекомендаций.

В зависимости от выбранной темы дипломной работы, состава и структуры экономического раздела студенту следует придерживаться общей методики, которая представлена в форме логической схемы.

Логическая схема выполнение экономического раздела дипломной работы

<p>1. Выбор объекта исследования: постановка экономической задачи Результат: формулировка задачи и выявление особенности направления исследования</p>
<p>2. Группировка, обработка содержательной информации Результат: метод сбора исходной информации</p>
<p>3. Статистическая обработка и анализ исходной информации Результат: выбор метода обработки информации. Результаты анализа информации</p>
<p>4. Количественная оценка влияния факторов, внешней и внутренней среды, определение затрат по вариантам Результат: расчет ТЭП по вариантам</p>
<p>5. Выбор методов расчета эффективности сопутствующих результатов по вариантам Результат: выбор метода расчета эффективности</p>
<p>6. Расчет эффектов и выбор рационального варианта по теме исследования Результат: рациональный вариант и область его использования</p>
<p>7. Выводы и предложения по разделу</p>

Виды основных результатов от решения проблемы

Виды результатов	Характеристика результата
1	2
Экономический	Разработка проектов новых фирм Разработка новых производств Разработка новых организационных структур предприятий Создание новых форм и методов организаций производства Разработка новых форм предприятий и методов управления производством Разработка схем управления персоналом Организация труда управленческого состава Рациональное размещение производств
Социальный	Повышение материального уровня трудового коллектива Изменение характера условий труда и улучшение его условий Повышение профессионально-квалификационного уровня Уменьшение вредного воздействия на человека техники, технологии производства Уменьшение текучести кадров Повышение производительности труда Развитие новых форм социальной адаптации

Характеристика методов определения результатов

Метод определения результатов	Условия применения
1	2
Метод прямого счета	Используется, главным образом, когда сопутствующие результаты могут быть непосредственно выражены в стоимостной форме и позволяют обеспечивать экономию затрат по проектному решению
Метод косвенной оценки	Используется при возможности установления влияния изменения факторов на непосредственный экономический результат: <ul style="list-style-type: none"> - экономический затрат и прирост прибыли - улучшение использования фонда рабочего времени и др.
Метод определения предотвращения ущерба	Используется в случае стоимостной оценки сопутствующих результатов, отражающей возможные потери в случае отказа от реализации данного проектного решения
Нормативный метод	Предусматривает определение стоимостных оценок, сопутствующих результатов через систему экономических нормативов, принятых равными предельно доступным затратам, обеспечивающим достижение данного единого эффекта

Заключение. В заключении обобщаются результаты проведенного исследования, рассматриваются направления дальнейшего развития темы дипломной работы. Отмечается практическая направленность и ценность работы, область ее настоящего (или возможного в будущем) использования: при проведении расчетов, при составлении обзоров и отчетов, при улучшении методики или статистической отчетности и т. д.

Основные выводы по выпускной квалификационной работе должны быть сформулированы в виде четких лаконичных пунктов.

Список использованных источников должен содержать перечень использованных при написании выпускной квалификационной работы нормативно-правовых актов, справочных, статистических, учебных, научных литературных источников, а также информации из сети Интернет (с указанием ссылки и библиографическим описанием). В ходе подготовки и написания выпускной квалификационной работы должно быть использовано *не менее 40 источников*.

Приложения – должны представлять собой вспомогательный или дополнительный материал, который при включении в основную часть загромождает текст. К нему относятся результаты промежуточных расчетов, нормативно-правовые акты и локальные акты предприятия, экспликации планов предприятий, иллюстрации вспомогательного характера и т.п. Нумерация страниц, на которых даются приложения, должна продолжать общую нумерацию страниц дипломной работы.

Демонстрационный материал используется на защите дипломной работы. К демонстрационному материалу относится графический материал (схемы, таблицы, графики, диаграммы), выполненные на компьютере. Графический материал должен быть представлен в виде комплекта раздаточного материала формата А4 для каждого члена ГАК (4-5 экз.). **Обязательным является сопровождение доклада – презентацией, сделанной с помощью графического пакета MS Power Point.**

Демонстрационный материал должен отражать суть дипломной работы.

3 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Тема: Совершенствование сервисной деятельности на предприятии питания

Исходные данные к работе: литературные источники по теме исследования, технико-экономические показатели и стандарты деятельности предприятия. Методы исследования: наблюдения, анкетирование, интервьюирование, анализ статистических данных.

Цель дипломной работы – повышение качества сервиса: поддержание клиентской базы, развитие клиентской базы. Основными задачами могут быть: разработка стратегии сервиса, разработка рекомендаций по совершенствованию отдельных направлений сервиса: продажи, доставки, отношений с сотрудниками и др. Актуальность темы определяется увеличением доли сервисной составляющей в деятельности предприятия питания: сервис стал тем конкурентным преимуществом, которое помогает компаниям выделиться и занять доминирующее положение на рынке услуг общественного питания.

Примерное содержание ВКР

Теоретическая глава. Приводится обзор литературных источников, где рассматриваются современные требования к сервисной деятельности на предприятиях питания в России и за рубежом. В соответствии с задачами ВКР рассматриваются методы формирования стратегии сервиса или методы совершенствования сервисной деятельности по отдельным направлениям.

Аналитическая глава. Дается краткая характеристика предприятия: услуги, организационная структура управления, угрозы и возможности внешней среды, сильные и слабые стороны предприятия. Дается оценка качества сервиса. Анализируются психологическая и физическая составляющие сервисной деятельности.

Разработка рекомендаций. Приводятся варианты совершенствования сервисной деятельности в соответствии с поставленными задачами: сохранение

имеющихся клиентов, привлечение новых клиентов, создание у всех клиентов потребности продолжать сотрудничество с предприятием. Эффективность сервисной деятельности в большинстве случаев не поддается объективной количественной оценке. Оценить эффективность рекомендаций возможно лишь после длительного экспериментирования с последующей статистической обработкой полученных результатов. Поэтому для оценки эффективности разработанных рекомендаций можно использовать результаты апробированных исследований с обязательной ссылкой на источники. Эффективность также может быть определена путем сравнения частных показателей базового и проектного вариантов.

Заключение. Суммируются все выводы и научные достижения дипломной работы, определяются сроки, в течение которых проявится эффект разработанных рекомендаций, а также направления дальнейших исследований.

Приложения. Статистические материалы, стандарты предприятия, документы, разработанные автором ВКР.

Тема: Совершенствование работы с персоналом сервисной организации

Исходные данные к работе: литературные источники по теме исследования, технико-экономические показатели деятельности предприятия, статистика человеческих ресурсов, должностные инструкции, регламенты по работе с персоналом: положения об оплате, положения об аттестации и т.п.

Методы исследования: наблюдения, анкетирование, интервьюирование, социометрия.

Цель ВКР – повышение эффективности трудовых ресурсов. Основными задачами могут быть: разработка персонал-стратегии, разработка рекомендаций по совершенствованию отдельных направлений работы с персоналом: подбор, расстановка, перемещение персонала, оценка профессиональных качеств, вознаграждение, обучение и развитие, организация труда.

Актуальность темы определяется спецификой персонала как ресурса организации, который влияет на эффективность использования всех других ресурсов организации, на качество услуг и является одним из факторов конкурентоспособности организации.

Примерное содержание ВКР

Теоретическая глава. Приводится обзор литературных источников, где рассматриваются современные подходы к менеджменту персонала в России и за рубежом, требования и специфика управления персоналом на предприятии питания. В соответствии с задачами рассматриваются методы формирования стратегии персонала или методы работы с персоналом по отдельным направлениям.

Аналитическая глава. Дается краткая характеристика предприятия: услуги, организационная структура управления, угрозы и возможности внешней среды, сильные и слабые стороны предприятия. Выявляется соответствие менеджмента персонала стратегии и организационной структуре предприятия. Проводится анализ общеэкономических и кадровых показателей: структура производственного и обслуживающего персонала, структура персонала по возрасту, стажу работы и т.д. Дается оценка нормативной базы (должностные инструкции, трудовые договоры и т.д.). Рассматривается деятельность линейных подразделений и кадровой службы по реализации функций управления персоналом.

Разработка рекомендаций. Приводятся варианты совершенствования менеджмента персонала в соответствии с поставленными задачами: изменение структуры функций на рабочем месте (должности), организация рабочих мест и условий труда, оплата труда, повышение квалификации работников и др. Дается экономическая оценка эффективности разработанных рекомендаций.

Эффективность менеджмента персонала в большинстве случаев не поддается объективной количественной оценке. Оценить эффективность рекомендаций возможно лишь после длительного экспериментирования с последующей статистической обработкой полученных результатов. Поэтому

для оценки эффективности разработанных рекомендаций можно использовать результаты апробированных исследований с обязательной ссылкой на источники. Эффективность также может быть определена путем сравнения частных показателей базового и проектного вариантов.

Заключение. Суммируются все выводы и научные достижения дипломной работы, определяются сроки, в течение которых проявится эффект разработанных рекомендаций, а также направления дальнейших исследований.

Приложение. Статистические материалы, копии документов предприятия по работе с персоналом, документы, разработанные автором дипломной работы.

Тема: Организация кейтеринга как дополнительного бизнеса предприятия общественного питания

Исходные данные к работе: литературные источники по теме исследования, технико-экономические показатели деятельности предприятия.

Методы исследования: наблюдение, анкетирование.

Цель ВКР – повышение доходности предприятия питания за счет организации выездного обслуживания. Основные задачи – разработка концепции кейтеринга, организационного плана обслуживания мероприятий.

Актуальность темы. Кейтеринг для всех мероприятий является одним из основных пунктов формирования прибыли. Кейтеринг, организованный с учетом специфики каждого мероприятия, позволяет увеличить прибыль предприятия питания и повысить его конкурентоспособность.

Примерное содержание ВКР

Теоретическая глава. Приводится обзор литературных источников, где рассматриваются современные направления организации и развития кейтеринга. Может быть рассмотрен комплекс и/или подробно отдельные направления: разработка ассортимента, выбор оборудования, формирование обслуживающей команды и др.

Аналитическая глава. Дается краткая характеристика предприятия и/или структурного подразделения: услуги, используемые ресурсы. Дается оценка внешней и внутренней среды предприятия. Определяются миссия и цели предприятия. Выявляются технические, людские и финансовые возможности организации кейтеринга.

Разработка рекомендаций. В соответствии с теоретическими положениями разрабатываются варианты рекомендаций по организации и/или совершенствованию кейтеринга. Составляется организационный план внедрения кейтеринга. Определяются затраты и прибыль, срок окупаемости мероприятий.

Заключение. Суммируются все выводы и научные достижения дипломной работы, определяются должностные лица, которые, по мнению автора, должны реализовать разработанные рекомендации, определяются направления дальнейших исследований.

Приложение. Меню, характеристики оборудования, разработка маршрута и графика доставки.

Тема: Организация питания и обслуживания на предприятиях национальной кухни

Исходные данные к работе: литературные источники по теме исследования, технико-экономические показатели деятельности предприятия, меню. Плановая и отчетная информация о тематических мероприятиях.

Методы исследования: наблюдения, анкетирование, интервьюирование.

Цель ВКР – превращение предприятия питания с национальной кухней в нечто исключительное с точки зрения отдельных посетителей. Основными задачами могут быть: разработка стратегии, разработка рекомендаций по совершенствованию отдельных направлений производства и сервиса: меню, подача блюд, тематические мероприятия, интерьер.

Актуальность темы определяется растущей потребностью посетителей в получении новых впечатлений: питание и сервис, базирующиеся на тех или

иных национальных традициях становятся конкурентным преимуществом, которое помогает компаниям выделиться и занять доминирующее положение на рынке услуг общественного питания.

Примерное содержание ВКР

Теоретическая глава. Приводится отбор литературных источников, где рассматриваются история, география, особенности той или иной национальной кухни, специфика персонала, обслуживающего посетителей

Аналитическая глава. Дается характеристика объекта исследования: миссия, цели, организационная структура, виды деятельности, основные технико-экономические показатели производственно-хозяйственной деятельности за анализируемый период времени. Дается оценка сильных и слабых сторон предприятия (организации), оценка угроз и благоприятных возможностей внешней среды. Проводится детальный анализ объекта исследования: анализ выполнения производственной программы по объему, реализации; анализ труда и заработной платы; эффективность использования оборудования, состояние материально-технической базы, анализ использования средств труда; анализ использования материальных ресурсов и эффективности их использования; анализ прибыли и рентабельности; анализ финансового состояния.

По результатам анализа дается обобщающая оценка производственно-хозяйственной или финансовой деятельности предприятия (организации).

Детально исследуется технико-экономические показатели, отражающие производственный аспект деятельности предприятия.

Разработка рекомендаций. Исходя из задач анализа и оценки результатов исследования, проводится комплексная классификация факторов, позволяющих осуществить поиск внутрихозяйственных резервов с целью повышения эффективности производства, улучшения его качественных показателей.

Обязателен расчет экономической эффективности 1-2 конкретных предложений (рекомендаций) по совершенствованию деятельности предприятия (организации). Результаты расчетов представить в сводной

таблице, характеризующих основные технико-экономические показатели до и после внедрения мероприятий.

Общие выводы по результатам исследования, включающие в себя оценку производственно-хозяйственной деятельности предприятия (организации) и перспективы его развития с учетом предложенных автором рекомендаций.

Приложение. Копии оригиналов документов предприятия (организации), статистические материалы, схемы, графики, фотоматериалы и прочее.

4 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1 Порядок составления и утверждения задания на выполнение выпускной квалификационной работы

Задание на выполнение выпускной квалификационной работы оформляется по соответствующей форме, утверждается заведующим кафедрой. Все разделы задания должны быть заполнены (Приложение 2, 3).

Руководство выпускными квалификационными работами осуществляется преподавателями кафедры Туристического бизнеса и гостеприимства.

Руководитель выпускной квалификационной работы обязан:

- откорректировать развернутый план выпускной квалификационной работы, разработанный студентом;
- систематически консультировать по возникшим в процессе работы вопросам;
- контролировать студента по выполнению выпускной квалификационной работы, соблюдению установленных календарных сроков.

По завершению выпускной квалификационной работы руководитель составляет краткий отзыв, в котором должен отметить степень самостоятельности студента, проявленной в процессе работы, элементы личного вклада в разрабатываемую проблему, степень усвоения и использования полученных знаний, рекомендовать выпускную

квалификационную работу к защите (Приложение 8).

4.2 Организация работы во время подготовки и написания выпускной квалификационной работы

Выполнение выпускной квалификационной работы состоит из ряда взаимосвязанных этапов:

- подготовительный этап (разработка предварительного плана работы над проблемой и сбор необходимой информации);
- обобщение и анализ информации;
- работа над основной частью дипломной работы;
- оформление основного текста;
- оформление демонстрационного материала;
- прохождение проверки в программе «Антиплагиат» и получение справки и прохождении данной проверки (за 7-10 дней до даты защиты ВКР)
- предварительная защита работы на кафедре за 7-10 дней до установленной даты защиты ВКР);
- защита перед ВКР перед государственной экзаменационной комиссией.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются студенты, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом УрГЭУ.

Списки студентов, допущенных к защите выпускных квалификационных работ, утверждаются приказом ректора и представляются в Государственную экзаменационную комиссию до начала ее работы.

4.3 Оформление выпускной квалификационной работы

Общие требования к оформлению выпускной квалификационной

работы

Выпускная квалификационная работа должна быть оформлена в соответствии с «Положением о требованиях к оформлению рефератов, отчетов по практике, контрольных, курсовых и дипломных работ», утвержденным решением Совета по учебно-методическим вопросам и качеству образования УрГЭУ от 17 марта 2011 года.

К выпускной квалификационной работе должны прилагаться:

- Задание на выпускную квалификационную работу (Приложение 2)
- Отзыв научного руководителя (Приложение 8)
- Отзыв рецензента (Приложение 9)
- Справка о практической значимости дипломной работы (Приложение 7)
- Справка о результатах проверки выпускной квалификационной работы на оригинальность

Задание на выпускную квалификационную работу заполняется на стандартном бланке, в нем указывается: название темы, целевая установка, содержание работы по главам, их объем и сроки выполнения. Задание подписывает заведующий кафедрой, научный руководитель выпускной квалификационной работы, рецензент и дипломник. После защиты выпускной квалификационной работы на бланке задания проставляется решение ГЭК по результатам защиты работы (председателем ГЭК).

Отзыв научного руководителя. После представления готовой выпускной квалификационной работы на кафедру - на стандартном бланке пишется отзыв научного руководителя о выполненной работе.

Отзыв рецензента. Заполняется на стандартном бланке, в котором отражается: актуальность выбранной темы; соответствие содержания выполненной дипломной работы ее теме и степень проработанности поставленных вопросов; новизна и теоретическая проработанность; самостоятельность и практическая значимость; перечень положительных

сторон и недостатков работы; оценка качества оформления дипломной работы и стиля изложения материала; общая оценка квалификации выпускника и дипломной работы (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). Подпись рецензента заверяется печатью отдела кадров учреждения, в котором работает рецензент. В число рецензентов входят прежде всего квалифицированные работники предприятий сферы гостеприимства (уровень линейного управления) баз дипломной практики.

Выполнение текстовой части работы

В тексте не допускается сокращение слов. Исключения составляют:

- общепринятые сокращения, установленные правилами русской орфографии и пунктуации;
- сокращения, применяемые с цифровыми величинами;
- сокращения единиц измерения величин;

Если в тексте есть перечисления, перед ними ставится двоеточие. Перечисление начинается с абзацного отступа со строчной буквы. В конце ставится двоеточие.

Текст дипломной работы необходимо разбивать на абзацы, начала которых пишутся с красной строки. Абзацами выделяются примерно равные по объему, тесно связанные между собой и объединенные по смыслу части текста. Они могут включать несколько предложений. В каждом абзаце должны содержаться положения, объединенные общей мыслью.

Основные требования к стилю и качеству текста:

а) *краткость изложения*. Следует помнить, что работа предназначена только для чтения специалистами, поэтому не следует освещать элементарные вопросы, давать определения терминам и понятиям. Фразы должны быть максимально конкретными и краткими;

б) *логичность изложения*. Это особенно важно при описании взаимосвязанных и взаимозависимых процессов или явлений и процессов, протекающих последовательно. При необходимости следует акцентировать

причинные связи;

в) *личное отношение к излагаемому материалу*. Это достигается, в частности, использованием вводных и соединительных слов, типа: из этого следует, как видно из вышесказанного, таким образом, в связи, при этом, на наш взгляд и т.д.;

г) *четкость изложения*. Рекомендуется, возможно, более широко использовать изложение на базе классификации, поэтапного подразделения, табличных форм, сравнительной характеристики. Нельзя применять фразы, не выражающие четкой мысли, суждения или затрудняющие четкое понимание;

д) максимальное использование *специальной терминологии*, позволяющей, как правило, сократить фразы и увеличить их точность;

е) максимальное использование *количественных числовых показателей* для характеристики состояния экономики и организации труда на предприятии, в подразделениях;

ж) минимальное использование *цитат* из литературы. Их следует заменять конкретными ссылками на источники;

з) минимальное использование *личных местоимений*. Следует ориентироваться, главным образом, на использование безличного наклонения, например, вместо «я принимаю» – «принимается», «я считаю» – «по нашему мнению» и т.д.;

и) безусловное соблюдение всех *правил пунктуации*, в том числе и при изложении расчетов.

4.4 Порядок подготовки защиты выпускной квалификационной работы

За 20 дней до официальной защиты выпускная квалификационная работы в несброшюрованном виде подписывается студентом (на титульном листе) и передается руководителю, который (в случае одобрения) подписывает и составляет письменный отзыв.

За 14 дней до официальной защиты, законченная дипломная работа, подписанная студентом, научным руководителем в несброшюрованном виде представляется **нормоконтролеру** для проверки правильности ее оформления на соответствие стандартам. Работа, не подписанная нормоконтролером, не может быть допущена к защите.

Для получения дополнительной объективной оценки дипломная работа, допущенная к защите научным руководителем и консультантом по экономической части, отправляется на внешнее рецензирование. К рецензированию могут привлекаться преподаватели профильных ВУЗов, а также высококвалифицированные специалисты предприятий сферы гостеприимства, занимающие руководящие должности и компетентные в сфере исследований дипломника. Преимущественно рецензировать дипломные работы должны работники тех предприятий, где студент проходил преддипломную практику. Список рецензентов согласовывается с заведующим кафедрой и утверждается. Отзыв рецензента составляется в письменной форме и должна содержать краткие, но исчерпывающие ответы по вопросам, поставленным в бланке рецензии.

За 7 дней до даты официальной защиты, студент должен пройти проверку оригинальности выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и получить справку установленного образца. На защиту допускаются выпускные квалификационные работы, содержащие не менее 50% оригинального текста.

За 5 дней до официальной защиты выпускная квалификационная работа направляется на предварительную защиту дипломной работы на кафедре. Предварительная защита проводится на кафедре перед специальной комиссией, в которую входит заведующий кафедрой и научный руководитель студента.

Предварительная защита позволяет студенту правильно построить выступление. Исправить выявленные недостатки, проверить степень готовности к официальной защите. В результате ее проведения определяется

степень соответствия дипломной работы предъявляемым к ней требованиям и дается предварительная оценка.

Для принятия решения о выдвижении выпускной квалификационной работы на официальную защиту – студентом должны быть предоставлены:

- переплетенный в пружинку в папку (с прозрачными пластиковыми обложками) итоговый вариант выпускной квалификационной работы со всеми подписями (студента, научного руководителя, нормоконтролера и рецензента).

сопроводительные документы:

- Задание на выполнение выпускной квалификационной работы
- Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы
- Отзыв рецензента выпускной квалификационной работы
- Справку о результатах проверки выпускной квалификационной работы на оригинальность
- Справка о практической значимости дипломной работы (при наличии)

Сопроводительные документы не нумеруются и вкладываются за титульный лист дипломной работы в стандартном прозрачном файле.

Рекомендации по представлению результатов выпускной квалификационной работы на степень бакалавра

После выполнения и оформления выпускной квалификационной работы студент готовит доклад продолжительностью 7-10 минут и демонстрационный материал.

Успешная защита основана на хорошо подготовленном докладе. Его построение должно обеспечить логическую взаимосвязь темы, цели, актуальности работы, основного содержания, полученных результатов и рекомендаций по их практическому применению. В нем следует отметить личный вклад в теоретическом и практическом плане. Более конкретно

содержание доклада определяется совместно с научным руководителем. Окончательные тезисы должны быть согласованы с руководителем работы.

Структура доклада на защите выпускной квалификационной работы бакалавра может быть следующей:

- а) обращение к членам ГЭК;
- б) представление темы выпускной работы;
- в) обоснование актуальности выбранной тематики выпускной работы;
- г) характеристика объекта и предмета исследования;
- д) формулирование цели исследования и представление перечня необходимых для ее реализации задач;
- е) изложение и краткое обоснование полученных результатов;
- и) заключение (выводы).

В докладе должны найти отражение результаты проведенного анализа различных аспектов деятельности организации, в связи с чем целесообразно указать выявленные в ходе исследования «слабые места».

Доклад не должен включать теоретические положения, заимствованные из литературных источников или нормативных документов, так как они не являются предметом защиты. Главное внимание необходимо сосредоточить на собственных разработках и личном вкладе, выводах. Следует иметь в виду, что очень сложно удачно, на высоком уровне представить результаты исследования без использования наглядных пособий, в качестве которых на защите выпускной работы выступает демонстрационный материал.

Целесообразно соблюдение структурного и методологического единства тезисов доклада и сопровождающего его демонстрационного материала, который должен иллюстрировать доклад и при необходимости представлять более исчерпывающую информацию о результатах проведенного исследования. Он представляется в виде раздаточного материала в комплектах на каждого члена ГЭК. Возможно привлечение различных технических средств для более наглядной демонстрации. Приветствуется использование мультимедийной системы. Грамотно подготовленный набор слайдов позволит выдержать

логическую последовательность доклада и отразить все наиболее важные аспекты результатов проведенного исследования. Использование программного приложения Microsoft PowerPoint существенно облегчает процедуру подготовки слайдов и позволяет представлять не только текстовые, графические и фотоматериалы, но и видеоматериалы.

В демонстрационном материале приводятся цифровые и графические данные, необходимые для подтверждения или иллюстрации выводов выпускника. Выбор способа их представления и составление перечня демонстрационных материалов согласовываются с научным руководителем выпускной работы. Раздаточный материал готовится в необходимом количестве комплектов в расчете на каждого члена ГЭК. Обязательным является титульный лист раздаточного материала, на котором указываются тема выпускной работы, автор и научный руководитель.

Независимо от того, в какой форме принято решение иллюстрировать доклад выпускника (плакаты или раздаточный материал и слайды), необходимо придерживаться некоторых рекомендаций. Так, полезной является вводная страница, кратко характеризующая цель, задачи, научную новизну и практическую значимость дипломной работы. Рекомендуется также подготовить демонстрационную страницу, содержащую дерево целей или алгоритм исследования, показывающий структуру выпускной работы. Основные результаты анализа целесообразно представить в виде таблиц, графиков и диаграмм (гистограмм, круговых, объемных и т.п.), которые позволят более наглядно показать излагаемый материал. Важным является включение страницы по оценке экономической эффективности разработанных в дипломной работе рекомендаций.

Она может содержать краткое описание предложенного методического аппарата, количественную оценку и графическую интерпретацию теоретического материала, а также основные выводы работы.

Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), с участием не менее 2/3 ее состава.

Перед защитой студент представляет в ГЭК:

- переплетенный в пружинку в папку (с прозрачными пластиковыми обложками) итоговый вариант дипломной работы со всеми подписями (студента, научного руководителя, нормоконтролера и рецензента)
- задание на выполнение выпускной квалификационной работы
- отзыв руководителя выпускной квалификационной работы
- отзыв рецензента выпускной квалификационной работы
- справку о результатах проверки выпускной квалификационной работы на оригинальность
- справку о практической значимости дипломной работы (при наличии)

К защите дипломник готовит доклад (длительность 7-10 минут), согласованный с научным руководителем, соответствующий иллюстративный материал и презентацию, подготовленную с помощью графического пакета MS PowerPoint.

Регламент защиты выпускной квалификационной работы

1. Секретарь ГЭК объявляет фамилию, имя и отчество студента, тему дипломной работы выпускника

2. Доклад дипломника продолжительностью 7-10 минут, в течение которых он должен кратко сформулировать цель и задачи выпускной квалификационной работы, обосновать выбор темы, изложить основные выводы и рекомендации, обосновать их эффективность. Во время доклада студент обязательно должен использовать имеющийся демонстрационный материал

3. После окончания доклада члены ГЭК и присутствующие на защите специалисты, задают студенту вопросы, которые имеют непосредственное отношение к теме дипломной работы

4. Секретарь ГЭК зачитывает Отзыв рецензента

5. Студент отвечает на вопросы, поставленные в рецензии

6. Выступление руководителя дипломной работы. В случае его отсутствия секретарь ГЭК зачитывает Отзыв руководителя

7. Председатель ГЭК предоставляет желающим слово для выступления, после чего объявляет об окончании защиты

Окончательная оценка дипломной работы определяется на основании отзывов научного руководителя и рецензента, доклада и ответов на вопросы, заданные студенту в процессе защиты.

После закрытого обсуждения результатов защиты председатель объявляет решение ГЭК по четырехбалльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Студент, получивший неудовлетворительную оценку или не явившийся на защиту без уважительной причины, отчисляется из Университета. В течение двух лет за ним сохраняется право повторной защиты. При этом вопрос о теме дипломной работы в каждом конкретном случае решается выпускающей кафедрой.

Все защищенные дипломные работы хранятся в течение установленного срока в архиве Уральского государственного экономического университета и могут быть использованы в качестве материала для учебной и научно-исследовательской деятельности.

Приложение 1

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка системы управления качеством сервиса на предприятии питания
2. Особенности управления качеством обслуживания в ресторанах при гостинице
3. Управление качеством услуг предприятия питания как фактор его эффективного функционирования
4. Факторы и резервы повышения качества услуг в баре
5. Кофейня: концепция и перспективы развития
6. Оптимизация деятельности сетевого предприятия питания
7. Современное состояние и перспективы развития системы фаст-фуд
8. Развития услуг общественного питания в гостиницах
9. Инновации в организации питания в малых гостиницах: разработка и внедрение
10. Международные требования к гостеприимству. Проблемы российского сервиса (на примере международных/национальных ресторанных сетей)
11. Совершенствование услуг питания в гостиничном комплексе
12. Пути повышения конкурентоспособности предприятия питания

13. Развитие корпоративной культуры в индустрии питания
14. Совершенствование услуг предприятия общественного питания
15. Прогнозирование рыночных возможностей и угроз для предприятия общественного питания
16. Разработка концепции позиционирования предприятия общественного питания в профессиональной сфере
17. Диагностика и повышение эффективности меню на предприятии питания
18. Совершенствование сервисной деятельности в ресторане национальной кухни
19. Совершенствование коммерческой деятельности предприятия питания
20. Совершенствование организации питания работников промышленного предприятия
21. Совершенствование питания в лечебно-профилактическом учреждении
22. Организация и развитие сервисной деятельности на предприятии питания
23. Совершенствование системы управления персоналом предприятия питания
24. Аксессуарный сервис как средство повышения доходности предприятий общественного питания
25. Развитие системы предоставления услуг питания в развлекательном центре
26. Совершенствование организации и предоставления услуг питания на транспорте
27. Развитие и внедрение современных сервисных технологии обслуживания иностранных гостей на предприятии питания
28. Роль услуг питания в организации деловых мероприятий: специфика разработки и развития

29. Организация кейтеринга как дополнительного бизнеса предприятия питания
30. Анимационная деятельность на предприятиях питания: разработка и внедрение программ ивент-маркетинга
31. Совершенствование организации питания и обслуживания в санаторно-курортных комплексах
32. Перспективные направления организации пикникового ресторанного обслуживания туристов и экскурсантов
33. Анализ и пути максимизации прибыли столовой
34. Пути инновационного развития предприятий питания
36. Разработка стратегии формирования лояльности гостей в сфере ресторанного бизнеса
37. Компетенции персонала предприятий индустрии питания: определение, формирование и мониторинг
38. Формирование и поддержание корпоративной культуры предприятия питания в процессе управления ими
39. Перспективы развития информационных технологий и систем в системе управления предприятием питания
40. Формализация и отладка бизнес-процессов предприятия общественного питания

Приложение 2

Форма задания на выпускную квалификационную работу

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФБГОУ ВПО Уральский государственный экономический университет

«Утверждаю»
Зав.кафедрой ТБиГ

Курилова Е.В.

Кафедра Туристического бизнеса и гостиничного хозяйства

Группа РД-13 (2)

Направление (специальность) Гостиничное дело. (Ресторанная деятельность)

Квалификация (степень) Бакалавр

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студент Петрова Елена Васильевна

Руководитель доцент, к.э.н. Е.В.Курилова

Тема выпускной квалификационной работы «Совершенствование системы управления персоналом предприятия питания (на примере ресторана «Восход»)

Срок сдачи студентом законченной работы _____ г.

Техническое задание

Целевая установка: Изучение нормативных требований по организации работы персонала, проведение исследований, анализ полученных данных, формирование рекомендаций совершенствованию

План работы и сроки выполнения:

План дипломной работы на утверждение руководителю –

1-я глава на проверку руководителю –

2-я глава на проверку руководителю –

3-я глава на проверку руководителю –

Чистовой вариант дипломной работы на нормоконтроль и подпись руководителю –

Руководитель выпускной квалификационной работы _____
(подпись)

Задание принял к исполнению _____
(подпись)

«__» _____ 2015г

Приложение 3

**Форма заявления на утверждение темы выпускной
квалификационной работы**

«Утверждаю»

Зав.кафедрой ТБиГ _____/Е.В.Курилова

Зав.кафедрой ТБиГ
Е.В.Куриловой
От студента(ки)
_____ факультета
Группа _____

(Ф.И.О.студента)

(номер контактного телефона)

**Заявление
на утверждение темы выпускной квалификационной работы**

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной работы:

Место преддипломной практики:

Научный руководитель: _____
(Ф.И.О., должность, ученое звание)

« ____ » _____ 2015г.

Студент(ка) _____
(подпись)

Научный руководитель _____
(подпись)

Приложение 4

Заявка предприятия на выполнение выпускной квалификационной работы

Зав. Кафедрой ТБиГ
Е.В.Куриловой

Предприятие _____
(наименование предприятия)

рекомендует студенту группы _____ УргЭУ

(Ф.И.О. студента)

разработать выпускную квалификационную работу
на тему: _____
(наименование темы дипломной работы)

(обоснование заявки на тему)

Руководитель предприятия

Подпись

МП.

Приложение 5

Образец оформления титульного листа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФБГОУ ВПО Уральский государственный экономический университет

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: Организация питания и обслуживания в кафе украинской кухни

Институт торговли,
Пищевых технологий и сервиса
Направление подготовки:
Гостиничное дело
Профиль: Ресторанная деятельность

Исполнитель: Иванов А.Ю.
Группа РС-08-1
Руководитель: Иванова Г.Р.
к.э.н., доцент
Нормоконтролер: Агишева Л.П.

Кафедра: Туристического бизнеса и
гостеприимства

Рецензент: Иванов И.И.

Дата защиты: _____

Оценка: _____

Екатеринбург
2015

Приложение 6

Образец оформления реферата

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа 69 с., 13 табл., 4 рис., 8 прил., 43 источника.

**РЕСТОРАН, ОБСЛУЖИВАНИЕ, ПЕРСОНАЛ, КАЧЕСТВО, СЕРВИС,
ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА, ОБУЧЕНИЕ, УПРАВЛЕНИЕ, АТТЕСТАЦИЯ,
ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА, ОРГАНИЗАЦИЯ**

Предмет исследования – система управления персоналом в ресторане «Петров Двор».

Объект исследования работы – ресторан «Петров Двор» г.Екатеринбург.

Целью выпускной квалификационной работы является анализ системы управления персоналом в ресторане «Петров Двор» и разработка рекомендаций по совершенствованию данной системы.

Степень внедрения: предложенные рекомендации по совершенствованию системы управления персоналом предприятия были представлены к рассмотрению руководству ресторана «Петров Двор» и проходят этап согласования.

Эффективность рекомендаций: повышение рентабельности предприятия,

совершенствование качества обслуживания в ресторане, расширение сегмента потребителей, повышение лояльности потребителей, повышение мотивации персонала ресторана.

Приложение 7

Справка о практической значимости выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа

(наименование ВКР)

студента (ки) _____

(Ф.И.О. студента)

группы _____ направления подготовки «Гостиничное дело», профиля
«Ресторанная деятельность» УрГЭУ, выполненная на материалах

(наименование предприятия)

содержит _____

(перечислите положения и вывод, имеющие практическое значение,

которое нашли или могут найти применение)

(перечислить направления практического значения)

Руководитель предприятия

Подпись

М.П.

Приложение 8

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Квалификационная работа выполнена

Студентом (кой) _____

Факультет _____

Кафедра _____ Группа _____

Направление (специальность) _____

Руководитель _____

Оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора
выпускной работы

Требования к профессиональной подготовке	Соответствует	В основном соответствует	Не соответствует
--	---------------	--------------------------	------------------

<ul style="list-style-type: none"> • знать и уметь использовать закономерности и принципы функционирования организаций; • знать и уметь применять принципы принятия и реализации экономических и управленческих решений на разных уровнях; • уметь выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты; • уметь осуществлять мониторинг внешней и внутренней среды фирмы и владеть методами оценки ее стратегических возможностей; • уметь использовать основные и специальные методы экономического анализа и диагностики деятельности организации; • уметь разрабатывать, обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений и принимать участие в их реализации; • уметь использовать компьютерную технику в режиме пользователя для решения экономических задач; • владеть навыками самостоятельного получения новых знаний, используя современные образовательные технологии; • уметь систематизировать и обобщать информацию; • уметь вести необходимую документацию, качественно оформлять материалы. • владеть навыками профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере экономики организации; 			
--	--	--	--

Отмеченные достоинства

Отмеченные недостатки (рекомендации)

Дополнительная информация для ГЭК:

Заключение

Научный руководитель: _____ «____» _____ 201 ____ г.
(подпись)

Приложение 9

ОТЗЫВ РЕЦЕНЗЕНТА О ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

Квалификационная работа выполнена

Студентом (кой) _____

Факультет _____

Кафедра _____ Группа _____

Направление (специальность) _____

Наименование темы _____

Рецензент _____

(фамилия, И.,О., место работы, должность, ученое звание, степень)

ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Показатель	Оценки
------------	--------

	5	4	3	2	*
1. Актуальность тематики					
2. Степень полноты обзора состояния проблемы и корректность постановки задачи					
3. Уровень и корректность использования в работе методов исследования					
4. Степень комплексности работы, применение в ней знаний социально-гуманитарных дисциплин, естественно-математических, общепрофессиональных и специальных дисциплин					
5. Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения.					
6. Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе					
7. Объем и качество оформление квалификационной работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям технических рекомендаций)					
9. Оригинальность и новизна полученных результатов исследования					
10. Практическая значимость квалификационной работы					

Отмеченные достоинства _____

Отмеченные недостатки _____

Дополнительная информация для ГЭК: _____

Заключение _____

Рецензент: _____ « _____ » _____ 201__ г.
(подпись)