

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ СО «Уральский государственный колледж имени И.И.Ползунова»



Утверждаю:
Директор колледжа
«Уральский государственный
колледж имени И.И.Ползунова»
Е.А. Рыбаченко
2016г.



программа

**государственной итоговой аттестации выпускников
специальности
43.02.11 «Гостиничный сервис»
на 2016-2017 учебный год**

Екатеринбург 2016

ПРОГРАММА
Государственной итоговой аттестации выпускников специальности
43.02.11 «Гостиничный сервис»
(базовая подготовка)
на 2016 – 2017 учебный год

Данная программа составлена на основе «Порядка проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования»

1. Вид государственной итоговой аттестации:

Защита дипломной работы .

2. Объем времени на подготовку и проведение:

1. Выполнение дипломной работы – 4 недели

2. Защита дипломной работы- 2 недели

Подготовка выпускной квалификационной (дипломной) работы с 22.05.2017 по 17.06.2017

Защита выпускной квалификационной (дипломной) работы с 19.06.2017 по 30.06.2017

3. Условия подготовки:

В период подготовки дипломной работы проводятся консультации руководителя в объеме 8 часов на каждого дипломника.

4. Процедура проведения защиты дипломного проекта:

-время, отводимое на доклад -5-7 минут;

-время, отводимое на ознакомление с отзывом руководителя и рецензией на дипломную работу- 5 минут;

-время, отводимое для ответов на вопросы и замечания рецензента – 5 минут;

-время, отводимое для ответов на вопросы комиссии- 7 минут

5. Наличие профессиональных модулей, в соответствии с которыми формируются направление и тематика дипломной работы.

ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг

ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей

ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

ПМ.04 Продажи гостиничного продукта

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Современный гостиничный комплекс.
2. Кейтеринг в гостиничном бизнесе.
3. Обеспечение безопасности гостиничного комплекса.
4. Анализ факторов маркетинговой среды предприятий гостеприимства.
5. Перспективы развития международного гостиничного бизнеса на основе франчайзинга.
6. Основные формы развития гостиничного бизнеса за рубежом (формирование гостиничных цепей).
7. Основные требования, предъявляемые к архитектуре и дизайну гостиничного предприятия.
8. Основные схемы взаимодействия современного отеля и туристских операторских компаний.
9. Соотношение внутреннего и внешнего туризма в ориентации гостиницы.
10. Сервисная деятельность в гостиничном хозяйстве.
11. Технологии формирования взаимоотношений турфирм и гостиниц города в обслуживании туристов.
12. Место малого бизнеса на рынке гостиничных услуг.
13. Мини-отели как перспективное направление индустрии гостеприимства.
14. Развитие дополнительных услуг в гостиничном сервисе.
15. Развитие гостиничного бизнеса в рамках развития городской инфраструктуры.
16. Технология организации праздничных мероприятий в гостиницах (новогодние торжества, Рождество, праздничный календарь, дни профессий).
17. Программы выходного дня в гостиничной индустрии.
18. Информационные системы управления гостиницей.


19. Обслуживание туристов в гостиничном предприятии.
20. Экскурсионная деятельность

6. Критерии оценок:

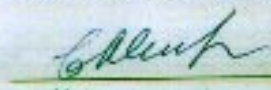
- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебными программами по дисциплинам, профессиональным модулям, практикам;
- соответствие уровня деятельности студентов общим компетенциям по специальности;
- соответствие уровня деятельности студента профессиональным компетенциям по специальности;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
- уровень актуальности и новизны темы дипломного проекта;
- практическая значимость работы;
- обоснованность, четкость и культура изложения ответа.

СОГЛАСОВАНО:

и.о. зам. директора по учебной работе


О.В. Кичигина
«14» 11 2016

Зав.кафедрой социальных и правовых дисциплин


Е.Я. Минина
«14» 11 2016


19. Обслуживание туристов в гостиничном предприятии.
20. Экскурсионная деятельность

6. Критерии оценок:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебными программами по дисциплинам, профессиональным модулям, практикам;
- соответствие уровня деятельности студентов общим компетенциям по специальности;
- соответствие уровня деятельности студента профессиональным компетенциям по специальности;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
- уровень актуальности и новизны темы дипломного проекта;
- практическая значимость работы;
- обоснованность, четкость и культура изложения ответа.


СОГЛАСОВАНО:

и.о. зам. директора по учебной работе



О.В. Кичигина
«14» _____ 2016

Зав.кафедрой социальных и правовых дисциплин



Е.Я. Минина
«14» _____ 2016