Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 10.06.2024 13:47:26
Уникальный программный ключ: d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Программа

государственной итоговой аттестации

Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения очная

Срок обучения 2 г 10 м

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Программа государственной итоговой аттестации разработана:

Луста Светлана Станиславовна, преподаватель колледжа

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель отдела маркетинга ООО «Русь», г. Ессентуки		Гамм Д.Г.
должность представителя работодателя, наименование организации и город ее расположения	подпись	Фамилия, инициалы

М.П.

1. Общие положения

1.1. Цель и задачи ГИА

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций, определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Главной задачей по реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов среднего профессионального образования.

1.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства:

ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.2 Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

ПК 1.3 Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.

Предоставление гостиничных услуг:

ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг

ПК 2.4. Организовывать и предоставлять услуги питания в номерах

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство базовой подготовки должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.3. Структура государственной итоговой аттестации

Вид выпускной квалификационной работы – дипломная работа.

Формой проведения итоговой аттестацией является защита дипломной работы

Всего – 6 недель, в том числе:

- подготовка выпускной квалификационной работы (далее- ДР) – 2 недели (72 часа),
- защита выпускной квалификационной работы – 1 неделя (36 часов),
- подготовка к демонстрационному экзамену - 1 неделя (36 часов),
- проведение демонстрационного экзамена - 2 недели (72 часа).

2. Программа государственного экзамена (в том числе демонстрационного экзамена)

2.1. Цель и задачи демонстрационного экзамена

ДЭ профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

Задачи ДЭ:

1 Определить уровень подготовки выпускников и соответствие стандартам «Профессионалы»;

2 Получить независимую оценку, содержания и качества образовательных программ и уровня подготовки кадров;

3 Оценить состояние и привести в соответствие материально-техническую базу

4 Оценить уровень квалификации преподавательского состава;

5 Определить стратегии дальнейшего развития;

6 Преимущества внедрения ДЭ в структуру ГИА для колледжа:

– повышение уровня профессиональных компетенций педагогических кадров;

– повышение рейтинга колледжа;

– публичность и открытость проведения экзамена (live трансляции, зрители);

– взаимовыгодное партнерство (эксперты);

– возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, направления деятельности, в соответствии с которым определить точки роста и дальнейшего развития;

– качественная независимая экспертная оценка в соответствии с международными стандартами;

Задания, по которым проводится оценка на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в электронной системе интернет esim мониторинга и доводятся до главного эксперта за 1 день до экзамена.

КОД, включая демонстрационный вариант задания, разрабатываются ежегодно не позднее 1 декабря в соответствии с требованиями и порядком, установленным стандартом «Профессионалы», и размещаются в специальном разделе на официальном сайте esim.firpo.ru

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадке ФГАОУ ВО Пятигорского института (филиал) СКФУ (лаборатория №307), аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ) в соответствии с методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Профессионалы» и удостоверяется электронным аттестатом. Материально-техническое оснащении площадки соответствует инфраструктурному листу для компетенции Поварское дело.

Сроки проведения демонстрационного экзамена:

– подготовительный день.

– проведение демонстрационного экзамена.

В Подготовительный день Главным экспертом проводится проверка на предмет готовности проведения демонстрационного экзамена в соответствии с Базовыми принципами, включая проверку соответствия ЦПДЭ аккредитованным критериям и сверку состава Экспертной группы.

Допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия – иного документа, удостоверяющего личность экзаменуемого.

2.3. Рекомендации обучающимся по подготовке к демонстрационному экзамену

Образовательная организация обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Организация, которая на своей площадке проводит демонстрационный экзамен, обеспечивает условия проведения экзамена, в том числе питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

Для обеспечения проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе при прохождении демонстрационного экзамена лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

2.4. Методика оценивания результатов демонстрационного экзамена

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов.

Перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 1.

Таблица 1- Система перевода баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношении е полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 56,7.

Таблица 2 – Система оценки в баллах

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество баллов	0,00-11,33	11,34-22,67	22,68-39,68	39,69-56,7

2.5. Цель и задачи дипломной работы

Цели дипломной работы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство:

- обоснованно применять знания, полученные студентами в процессе обучения;
- использовать умения и навыки, приобретенные студентами во время прохождения производственной и преддипломной практик на предприятиях сферы деятельности туризма и гостеприимства.
- разработать и обосновать технологию приготовления, усовершенствовать подачу блюда.

В процессе подготовки ДР перед обучающимся ставятся следующие задачи:

- систематизация, закрепление, расширение теоретических знаний и практических умений по специальности и использование их при решении профессиональных задач;
- развитие навыков самостоятельной научной работы и овладение методикой построения экспериментальных исследований;
- подготовка студентов к научно-исследовательской, учебно-воспитательной и экспертно-аналитической работе, подготовка выпускника к самостоятельной работе в условиях реальной профессиональной деятельности;
- завершение формирования общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

В результате выполнения студентом дипломной работы отрабатываются следующие вопросы:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических умений по профессиональному циклу в решении сложных комплексных задач с элементами исследования;
- развитие навыков самостоятельной работы по подбору литературы, изучению, анализу вопросов разрабатываемой темы.

2.6. Требования к дипломным работам и порядку их выполнения

Требования к дипломным работам и порядку их выполнения предназначены для студентов специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство базовой подготовки и разработаны в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, Положением о выполнении выпускных квалификационных работ по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже Пятигорского института (филиал) СКФУ.

Процесс подготовки, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы состоит из следующих этапов:

1. определение темы ДР и согласование ее с руководителем;
2. написание заявления с просьбой закрепления темы и руководителя ДР (приложение 1);
3. составление задания и календарного графика выполнения ДР (приложение 2,3);
4. изучение теоретического материала, нормативной документации, статистических данных по выбранной теме;
5. прохождение преддипломной практики, составление отчета и защита практики;

6. описание результатов практики в ДР, оформление и представление ДР руководителю для окончательной проверки;
7. получение отзыва руководителя ДР (приложение 4);
8. получение внешней рецензии на ДР (приложение 5);
9. получение допуска к защите структурным подразделением СПО;
10. подготовка доклада, демонстрационного или презентационного материала;
11. передача оформленной ДР с отзывом и рецензией, электронного варианта в формате pdf в государственную экзаменационную комиссию;
12. защита ДР.

ДР рекомендуется представлять в объеме от 30 до 50 страниц печатного текста, исключая список используемых источников и приложения.

Содержание ДР должно соответствовать требованиям ФГОС СПО и включать в себя:

- обоснование выбора предмета и постановку задачи исследования, выполненные на основе обзора литературы, в том числе с учетом периодических научных изданий, и результатов патентного поиска;
- теоретическую и аналитическую части, включающие подбор и описание рецептуры блюда, а также характеристику предприятие общественного питания;
- технологическую часть, включающую описание усовершенствованной рецептуры блюда;
- результаты, полученные в ходе подготовки ДР, имеющие научную новизну, теоретическое, прикладное или научно-методическое значение;
- вопросы экономического обоснования и экологической безопасности;
- отвечать четкому построению и логической последовательности изложения материала;
- выполняться с использованием современных методов и моделей, а при необходимости с привлечением специализированных пакетов компьютерных программ, графического материала (таблицы, иллюстрации и пр.);
- апробацию полученных результатов и выводов в виде докладов на научных конференциях или подготовленных публикаций в научных журналах и сборниках;
- выводы и рекомендации;
- список используемых источников;
- приложения (при необходимости).

ДР должна полностью соответствовать утвержденной теме дипломной работы, содержать элементы новизны, быть актуальной, иметь теоретическую и практическую значимость.

ДР имеет следующую структуру: титульный лист, содержание, текст ДР (введение, основная часть, заключение), список используемых источников литературы, приложения.

Титульный лист является первой страницей ДР. Содержание должно включать названия всех разделов, подразделов работы с указанием страницы начала каждой части. Название разделов и подразделов в содержании должно строго соответствовать их названию по тексту работы (приложение 6).

Введение содержит обоснование выбранной темы ДР, ее актуальность, цель и задачи исследования, определение методологической основы исследования, структуру и методы исследования, определение теоретической или практической значимости работы. В случае наличия практической апробации ДР (материалы конференций, публикации по теме, акты внедрения и т.п.), информация отмечается во введении.

При выполнении работы во введении представляется обоснование необходимости дипломной работы (анализ проблемной ситуации через определение противоречий существующей практики; актуальность работы для специалиста данного направления; цели и задачи работы (определение конкретных целей, которые ставятся для решения поставленной проблемы, а также задач, которые будут решаться для достижения поставленной цели).

Теоретическая часть ДР

В теоретическом разделе основной части выпускной квалификационной работы излагаются теоретические вопросы темы на основе анализа литературы, рассматриваются дискуссионные вопросы.

Содержание главы связано с теоретическим обоснованием изучаемой проблемы, названия параграфов соотносятся с отдельными задачами исследования. Студент может по собственному усмотрению изменить содержание разделов первой главы в соответствии с темой исследования. В данной главе систематизируются теоретические основы всей работы, т.е. дается теоретическое обоснование последующих практических разработок. Здесь проводится обзор и анализ научных источников по выбранной проблеме, делается акцент на неисследованных аспектах проблемы, даются определения используемых в работе понятий, делаются выводы. Текст должен опираться на актуальные нормативные документы, регламентирующие работу гостиницы, а также информацию, полученную из периодических специализированных изданий, Интернет-ресурсов. На страницах первой главы должны быть ссылки на исследователей, занимавшихся этой проблемой.

Аналитическая часть ДР

В практическом разделе основной части дается анализ практической деятельности конкретной организации (отделения) по проблеме исследования, описываются проведенные студентом наблюдения и эксперименты, исследования и их методика, дается анализ полученных результатов, разрабатывается проект. В процессе анализа могут быть использованы любые материалы, отражающие деятельность данной организации (отделения) (все виды аналитической и управленческой отчетности, информация, собранная в процессе прохождения преддипломной практики, если практику дипломник проходил на этой же организации).

Все разделы выпускной квалификационной работы (дипломной работы) должны быть связаны между собой таким образом, чтобы текст был последовательным, логичным, без явных смысловых разрывов. Рекомендуется также, чтобы все главы и параграфы работы были примерно соразмерными друг к другу, как по структуре деления, так и по объему (количеству страниц).

Список используемых источников.

Список используемых источников отражает список литературы, проработанный автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. ДР должна иметь не менее 20 источников. Используемая литература должна быть не старше 5 лет (за исключением справочников, технических регламентов и т.д., которые не переиздавались) и изложена в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- постановления Правительства Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет- ресурсы.

В тексте ДР на все приложения должны быть даны ссылки. В приложение входят таблицы, схемы, графики, диаграммы, анкеты и другие материалы, иллюстрирующие или подтверждающие основные теоретические положения и выводы (приложение 7,8).

Общие требования к оформлению ДР

Текст ДР печатается на одной стороне листа формата А 4 (210 х 297 мм) книжной ориентации с помощью компьютера и принтера на бумажном носителе в текстовом редакторе. Параметры: цвет чернил — черный; шрифт - Times New Roman; размер шрифта - 14 кегель; междустрочный интервал - 1; отступ - 1,25; выравнивание текста - по ширине; поля: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

В тексте содержание, введение, каждый раздел основной части, заключение, список использованных источников и приложения начинаются с новой страницы. Подразделы могут начинаться после окончания предыдущего с отступом два интервала.

Переносы слов в тексте ДР не допускаются. В тексте не допускаются подчеркивания, цветные заливки и выделения полужирным шрифтом (кроме выделения разделов и подразделов).

Названия разделов и подразделов должны полностью соответствовать их формулировке в содержании работы. Их заголовки следует писать по ширине страницы с отступом 1,25. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Точка в конце заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки вверху страницы по центру. Нумерация листов, включая приложения, должна быть сквозная по всей работе, начиная с титульного листа. На титульном листе номер не ставится, следующая за ним страница с содержанием имеет порядковый номер 2.

Таблицы в ДР располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, либо в приложении. На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Нумерация таблиц должна быть сквозной по всему тексту ДР. Номер таблицы и заголовок размещается над таблицей и выравнивается по ширине строки, с отступом 1,25 (приложение 8).

Нумерация формул должна быть сквозной по тексту ДР. При ссылке в тексте на формулу ее порядковый номер указывают в скобках, например (1). Формулы приводятся сначала в буквенном выражении, затем дается расшифровка входящих в них символов в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Например:

П = Р + Зк - Зн (1), где

П - поступление товаров;

Р - реализация (продажа товаров);

Зк - товарные запасы на конец периода;

Зн - товарные запасы на начало периода.

Нумерация приложений соответствует порядку появления ссылок на них в тексте. Каждое новое приложение начинается с новой страницы с указанием своего номера в правом верхнем углу без выделения с выравниванием по правому краю (Приложение 1,2,3…..). Если приложение имеет название, то оно пишется, отступив два интервала по центру полужирным шрифтом.

В содержании ДР названия приложений и их нумерация не указываются. Записывается одно слово «Приложения» и указывается номер страницы их начала.

Для оформления списка используемых источников применяется ГОСТ Р 7.0.100-2018. Список используемых источников оформляется в алфавитном порядке. Авторы однофамильцы записываются по алфавиту их инициалов (имен). Труды одного автора помещаются по годам

издания, т.е. в хронологическом порядке, при наличии нескольких трудов одного и того же года - в алфавитном порядке по названиям трудов.

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

Организация и контроль выполнения ДР

Закрепленная за студентом ДР выполняется в соответствии с заданием по изучению объекта и предмета исследования и сбору материала к работе. Задание на ДР утверждается директором колледжа с указанием срока его выполнения.

Руководитель ДР оказывает студенту помощь в разработке содержания темы на весь период выполнения ДР, составлении календарного плана, рекомендует необходимую литературу, справочные материалы и другие источники по теме, проводит систематические консультации, проверяет выполнение работы по частям и в целом, составляет задания на преддипломную практику.

По предложению руководителя ДР, в случае необходимости, колледжу предоставляется право приглашать консультантов (соруководителей) по отдельным разделам работы, за счет лимита времени, отведенного на руководство ДР.

По завершении обучающимся подготовки ДР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и представляет письменный отзыв. В отзыве руководителя ДР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ДР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ДР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ДР к защите.

Порядок проведения защиты ДР

Подготовленная ДР с рецензией, отзывом руководителя и заключением о степени оригинальности за 10 дней до защиты сдается заместителю руководителя структурного подразделения СПО.

Работа сдается обучающимся в 2 экземплярах:

первый – распечатанный, сброшюрованный в твердом переплете, в который вшиваются задание, отзыв руководителя и рецензия, вложенные в отдельные файлы-вкладыши с боковой перфорацией. В данном экземпляре на титульном листе должна проставляться подпись руководителя ДР;

второй – на электронном носителе (диск CD или CD-RW в формате документа Microsoft Word).

Диск должен быть в боксе (футляре) для хранения с обложкой, которая подписывается руководителем ДР (приложение 10). На диске должны содержаться следующие файлы:

1) электронный вариант рукописи выпускной квалификационной работы (файлу присваивается имя по фамилии автора и краткое название работы, например: Иванова М.И._ Трудовой договор);

2) электронный вариант отзыва руководителя ДР с названием файла, содержащим фамилию автора (Иванова М.И._ Отзыв), в формате документа Microsoft Word;

3) электронный вариант рецензии с названием файла, содержащим фамилию автора (Иванова М.И._ Рецензия), в формате PDF.

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

Студенту предоставляется не более 10 минут для доклада основных положений ДР. В ходе доклада студент должен осветить актуальность выбранной темы, цель, основные задачи, теоретические и практические результаты исследования. После выступления студента председатель и члены ГЭК задают вопросы. После ответа студента на вопросы зачитывается отзыв руководителя.

2.7. Методика оценивания результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена. Критерии оценки знаний по результатам защиты дипломных работ

При выставлении итоговой оценки по защите ДР учитываются:

– качество устного доклада выпускника;

– качество презентации и наглядного материала, иллюстрирующего основные положения ДР;

– глубина и точность ответов на вопросы;

– оценка рецензента;

– отзыв руководителя.

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

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК. В протокол заносятся мнения членов комиссии о проделанной работе, уровне сформированности компетенций, перечень заданных вопросов и характеристика ответов на них, особых мнений, также отмечается, какие недостатки в теоретической и практической подготовке имеются у обучающегося и указывается квалификация, присвоенная студенту Результаты защиты объявляются студентам после оформления протокола заседания комиссии и утверждения его председателем экзаменационной комиссии.

Результаты защиты ДР определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Оценка «отлично» выставляется за ДР, которая:

- носит практический характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения и критический разбор практического опыта по исследуемой теме;

- содержит обзор широкого круга научной и учебной литературы по теме;

- характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими самостоятельными выводами по работе;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- надлежащим образом оформлена (орфография, аккуратность, правильность оформления);

- ДР выполнена в установленный срок.

При защите работы обучающийся показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется за ДР, когда:

- работа носит практический характер;

- содержатся грамотно изложенные теоретические положения, разбор практического опыта по исследуемой теме;

- выполнена на основе изучения широкого круга научной и учебной литературы;

- характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими самостоятельными выводами по работе;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- надлежащим образом оформлена (орфография, аккуратность, правильность оформления);

- ДР выполнена в установленный срок.

При защите работы обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случаях, когда ДР:

- содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и примененным методам исследования.

При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда ДР:

- не имеет исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные замечания.

При защите работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории рассмотренных в работе вопросов, при ответе допускает существенные ошибки.

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания в форме защиты ДР.

В тех случаях, когда защита ДР признана неудовлетворительной, ГЭК принимает одно из решений: предоставить обучающемуся возможность повторной защиты этой же работы с доработкой; указать обучающемуся на необходимость выполнения ДР по новой теме. Решение ГЭК отмечается в протоколе защиты ДР.

2.8. Примерная тематика дипломных работ

1.Методы продвижения гостиничных услуг (на примере конкретной гостиницы).

2.Анимация в гостиничном предприятии. Технологии (менеджмент) гостиничной анимации.

3.Рекламная политика гостиничного предприятия.

4.Информационное обеспечение деятельности гостиничного предприятия.

5.Новые технологии в индустрии гостеприимства.

6.Спортивно-оздоровительный сервис в анимационных программах современных гостиниц.

7.Роль сектора размещения в совершенствовании санаторно-курортного обслуживания.

8.Роль сектора питания в совершенствовании санаторно-курортного обслуживания.

9.Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного продукта (на примере конкретной гостиницы).

10.Экскурсионная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного продукта (на примере конкретной гостиницы).

11.Организация обслуживания лиц с ограниченными физическими возможностями в коллективных средствах размещения (на примере конкретной гостиницы).

12.Организация обслуживания гостей гостиничных предприятий и ее совершенствование (на примере конкретного предприятия).

13.Особенности организации обслуживания различных категорий туристов в разных категориях гостиниц (на примере конкретной гостиницы).

14.Организация и формы обеспечения безопасности в гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).

15.Система обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства и ее эффективность (на примере конкретной гостиницы).

16.Применение современных информационных технологий в индустрии гостеприимства (на примере конкретного предприятия).

17.Исследование стандартов обслуживания в отделе приема и размещения: проблемы и пути их реализации (на примере конкретной гостиницы).

18.Основные направления повышения конкурентоспособности гостиничных предприятий (на примере конкретной гостиницы).

19.Методы повышения качества обслуживания в структуре службы приема и размещения (на примере конкретной гостиницы).

20.Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания VIP-гостей (на примере конкретной гостиницы).

21.Исследование перспектив развития технологий хаускипинга (на примере конкретной гостиницы).

22.Технология организации хаускипинга в гостинице (на примере конкретной гостиницы).

23.Совершенствование организации службы питания в гостиничном комплексе (на примере конкретной гостиницы).

24.Анализ работы службы питания и определение направления по её оптимизации на гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).

25.Особенности организации обслуживания различных категорий туристов в разных категориях гостиниц (на примере конкретной гостиницы).

26.Внедрение современных автоматизированных систем управления на предприятиях индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).

27.Формирование фирменного стиля гостиницы (на примере конкретной гостиницы).

28.Анализ и оценка технологий эксплуатации номерного фонда (на примере конкретной гостиницы).

29.Разработка методических рекомендаций по управлению доходами гостиницы (на примере конкретной гостиницы).

30.Разработка рекламной кампании на предприятиях индустрии гостеприимства и оценка ее эффективности.

31.Анимация как средство организации досуга для лиц пожилого возраста.

32.Разработка предложений по инновационным технологиям продвижения национального туристского продукта на мировом рынке.

33.Разработка рекомендаций по организации и контролю работы по уборке номеров и служебных помещений гостиницы.

34.Анализ инноваций в технологии обслуживания гостей в период проживания.

35.Разработка инновационных мероприятия в сфере технологии обслуживания гостей в процессе проживания.

36.Разработка ассортимента дополнительных услуг гостиничного предприятия для туристов.

37.Оценка эффективности ценовой политики гостиничного предприятия.

38.Разработка принципов рекламно-информационной деятельности малой гостиницы.

39.Разработка мероприятий по повышению эффективности деятельности по приему и размещению гостей.

40.Создание программы по совершенствованию деятельности службы приема и размещения.

41.Разработка комплекса маркетинга гостиничного предприятия.

42.Разработка рекламной стратегии гостиницы.

43.Разработка комплекса услуг по обслуживанию VIP- клиентов в гостинице.

44.Составление программы по организации обслуживания в SPA-комплексах в гостиниц.

45.Формирование программы «Постоянный гость» для гостиницы категории четыре звезды.

46.Разработка программы обслуживания детей в гостинице.

47.Разработка технологии по предоставлению услуги питания в номерах.

48.Разработка набора услуг культурно-развлекательного комплекса в гостинице.

49.Разработка набора услуг оздоровительного комплекса в гостинице.

50.Исследование особенностей организации обслуживания гостей в процессе.

51.Разработка предложений по совершенствованию услуг в гостинице.

52.Оптимизация доходов от продаж номерного фонда гостиничного предприятия.

53.Разработка маркетинговой политики гостиничного предприятия.

54.Разработка комплекса PR-мероприятий гостиничного предприятия.

55.Разработка технологии предоставления конференц-услуг в гостинице.

56.Повышение конкурентоспособности гостиницы с помощью использования технических инноваций.

57.Повышение конкурентоспособности гостиничной услуги путем оказания эксклюзивных дополнительных услуг.

58.Формирование стиля обслуживания клиентов в гостиницах для деловых людей.

59.Оптимизация организационной структуры хозяйственной службы гостиницы (на примере...).

60.Организация услуг анимации в гостинице (с разработкой детской анимационной программы на примере …).

61.Организация СПА-ЗОНЫ в гостинице (на примере….).

62.Организация рекламной деятельности и методы ее использования в санаторно-курортной сфере (на примере….).

63.Униформа сотрудников гостиницы как показатель качества гостиничного продукта (на примере….).

64.Дизайн - проектирование в развитии зон отдыха (на примере….).

65.Мероприятия по повышению качества обслуживания (на примере….).

66.Технология формирования положительного имиджа сервисного предприятия (на примере ….).

67.Эффективность технологий продвижения и продаж услуг питания (на примере …)

68.Основные направления в организации предоставления услуг гостиницы на примере (….).

69.Оптимизация и продвижение гостиничных продуктов (на примере …)

70.Разработка программы внутреннего маркетинга (на примере …).

71.Анализ и повышения уровня потребительской удовлетворенности услугами гостиничного комплекса.

73.Анализ и практика организации детского отдыха (на примере …).

73.Разработка стандартов обслуживания для персонала на примере…. .

2.9. Перечень литературы и иных источников для подготовки и выполнения дипломной работы

1. Абдурахманов Р.А. Социальная психология личности, общения, группы и межгрупповых отношений [Электронный ресурс]: учебник / Р.А. Абдурахманов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай пи Эр Медиа, 2018. — 368 c. — 978-5-4486-0173-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72456.html
2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1
3. Кустова, И. А. Безопасность продуктов общественного питания : учебное пособие / И. А. Кустова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 118 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/90458.html. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
4. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1
5. Долматова, О. В. Анализ хозяйственной деятельности по отраслям. Управленческий анализ : учебное пособие / О. В. Долматова, Е. Н. Сысоева. — 2-е изд. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 148 c. — ISBN 978-5-4486-0463-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/79764.html. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
6. Безрукова, Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н.Л. Безрукова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский педагогический государственный университет». – Москва : Московский педагогический государственный университет, 2018. – 192 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500309. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4263-0663-9. – Текст : электронный.
7. Бердышев С.Н. Технологии работы с трудными клиентами [Электронный ресурс] / С.Н. Бердышев. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 146 c. — 978-5-394-01861-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/75195.html
8. Организация продаж гостиничного продукта [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Л.В. Семенова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 86 c. — 978-5-4486-0600-7, 978-5-4488-0233-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44183.html
9. Жданова Т.С. Технологии продаж [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Т.С. Жданова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 184 c.— 978-5-394-0219-8. — Режим доступа:

http://www.iprbookshop.ru/75196.html
10. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5.https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1

Дополнительные источники:

1. Каратаева О.Г. Организация предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.Г. Каратаева, О.С. Гаврилова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 111 с. — 978-5-4486-0152-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72807.html
2. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/87787.html. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Голова, А.Г. Управление продажами: учебник / А.Г. Голова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 279 с. : ил. - Библиогр. в кн. -ISBN 978-5-394-01975-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4957673. Захарова Ю.А. Стратегии продвижения товаров (2-е издание) [Электронный ресурс].
4. Грицай, М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы : учебное пособие / М.А. Грицай ; Минобрнауки России, Омский государственный технический университет. - Омск : Издательство ОмГТУ, 2018. - 187 с. : табл. -Библиогр.: с. 177-178 - ISBN 978-5-8149-2426-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=49332
5. Захарова Ю.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 158 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/57066.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

Интернет-источники:

1. Электронная библиотека для профессионалов: www.hotel-lib.ru

2. Отель – эксперт: www.hotelex.ru

3. Публикации специализированного электронного центра: ГАО Москва: www.gaomoskva.ru

3. Лист дополнений и изменений, внесенных в программу государственной итоговой аттестации

Приложение 1

Директору Колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ
Михалина З.А.
Студента(ки)_____группы
специальности _____
_____
_____
ФИО студента (ки)

заявление

Прошу Вас разрешить выполнение дипломной работы на тему:

_____
_____

Руководителем (консультантом при необходимости) прошу назначить:_____
_____
ФИО руководителя (консультанта), должность, место работы

«____»_____20____г. _____
подпись студента (ки)

Согласовано:

Руководитель ДР _____ _____
подпись фамилия инициалы

Консультант ДР _____ _____
подпись фамилия инициалы

Заместитель руководителя структурного подразделения СПО _____ _____
подпись фамилия инициалы

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____З.А. Михалина
«____»_____20___г.

Задание
на дипломную работу

Студенту(ке) *(фамилия, имя, отчество)*
Группа _____
Специальность *(код и наименование специальности)*

Тема

Вопросы, подлежащие разработке:

Перечень наглядного материала:

Основные источники литературы

Дата выдачи задания «____»_____20____г.

Промежуточный отчет (контроль) «____»_____20____г.

Срок сдачи студентом ДР «____»_____20____г.

Руководитель ДР _____ _____
подпись фамилия инициалы

«____»_____20____г.

Задание принял (а) к исполнению _____ _____
подпись фамилия инициалы студента

«____»_____20____г.

Приложение 3

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

Календарный график
выполнения выпускной дипломной работы

1. Фамилия, имя, отчество студента_____
2. Тема ДР_____
_____
3. Руководитель ДР_____

№	Этапы и содержание работы	Срок выполнения
1	Подготовка и утверждение предварительного плана работы (содержания)	
2	Подбор, изучение и анализ основных источников информации	
3	Разработка первого раздела работы	
4	Корректировка первого раздела по замечаниям руководителя	
5	Разработка второго раздела работы	
6	Корректировка второго раздела по замечаниям руководителя	
7	Разработка введения и заключения, уточнение плана работы, согласование состава приложений	
8	Представление ДР (полный текст) руководителю	
9	Предзащита ДР	
10	Корректировка по результатам предзащиты и сдача руководителю ДР на отзыв	
11	Получение отзыва и заключения о степени оригинальности ДР от руководителя. Передача работы на рецензию	
12	Предоставления работы, отзыва и заключения о степени оригинальности ДР для прохождения предзащиты. Получение рецензии.	
13	Передача оформленной ДР с отзывом, рецензией и заключением о степени оригинальности ДР заместителю руководителя структурного подразделения СПО	

Руководитель ДР _____ _____
подпись фамилия инициалы

Студент _____ _____
подпись фамилия инициалы студента

«____»_____20____г.

Приложение 4

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

Отзыв
руководителя о дипломной работе обучающегося

_____

фамилия, имя, отчество обучающегося в родительном падеже

Группа _____
Специальность (код и наименование специальности) _____

_____

Тема ДР _____

_____

1. Актуальность темы исследования (*актуальность, востребованность и значимость рассмотрения выбранной темы в современных условиях, для определенного региона, контингента, согласно нормативных документов или результатом анализа, мониторинга и т.д.*)
2. Соответствие содержания работы плану и степень ее раскрытия (*соответствие содержания работы плану, полнота раскрытия вопросов темы, аргументированность основных положений работы, конкретность результатов исследования*)
3. Оценка деятельности обучающегося в период выполнения ДР, степень грамотности в изложении материала (описать такие качества как *добросовестность, работоспособность, ответственность, аккуратность, логичность, последовательность, аргументированность при изложении материала*)
4. Иллюстративность оформления работы и ее качество (*соблюдение требований к оформлению ДР, стиль изложения, соответствие приложений содержанию работы, оценка качества представленного аналитического и графического материала)*
5. Положительные и отрицательные стороны работы (*выполнение требований руководителя, самостоятельность, уровень профессионального мышления, умение работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией, использование в работе своего профессионального опыта, возможность практического применения материалов работы*)
6. Общее заключение по ДР: *работа соответствует требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, и может быть рекомендована к защите*.

Руководитель ДР _____ _____
подпись фамилия инициалы
«____»_____20____г.

Приложение 5

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

Рецензия
на дипломную работу обучающегося
Северо-Кавказского федерального университета

_____
фамилия, имя, отчество обучающегося в родительном падеже

Специальность *(код и наименование специальности)* _____
_____

Представленная выпускная квалификационная работа на тему: _____
_____
содержит введение, ___ раздела, заключение на ____ страницах.

1. Актуальность, новизна, практическая значимость ДР_____
_____
_____

2. Достоинства работы, в которых проявились оригинальные выводы, самостоятельность обучающегося, эрудиция, уровень теоретической подготовки, знание литературы и т.д.
_____
_____

3. Возможность практического использования _____
_____
_____

4. Недостатки работы (по содержанию и оформлению) _____
_____
_____

5. Замечания и предложения _____
_____
_____

Работа *(соответствует/не соответствует)* требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе.

Рецензент_____
_____
фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, должность, место работы

«____»_____20____г. _____ _____
подпись фамилия инициалы

Приложение 6

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ
Директор колледжа
_____З.А. Михалина
«____»_____20___г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

(название работы)

Специальность: *(код и наименование специальности*)

Студент(ка) группы_____ _____ *Фамилия, Имя, Отчество*
подпись

Руководитель
должность, ученая степень, ученое звание _____ *Фамилия, Имя, Отчество*
подпись

Дата защиты «____»_____20____г.

Оценка _____

Пятигорск, 20____ г.

Содержание

Введение		
Раздел 1		
1.1.		
1.2.		
1.3.		
Раздел 2		
2.1.		
2.2.		
2.3.		
Раздел 3.		
3.1.		
3.2.		
3.3.		
Заключение		
Список использованных источников		
Приложения		

Приложение 7

Образец оформления рисунков (графиков, схем, диаграмм)

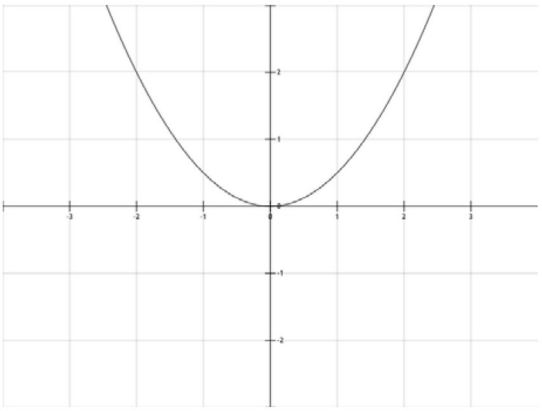

Рисунок 1 – Функция $y = x^2$

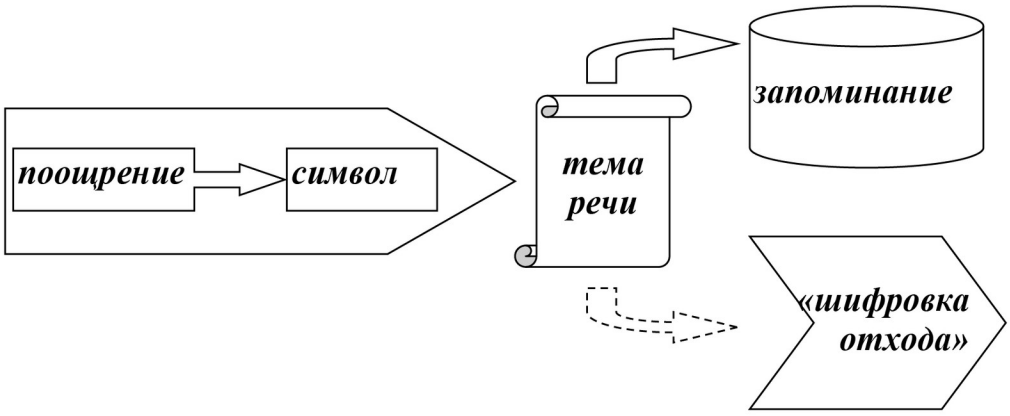

Рисунок 2 – Психологические операции разговора

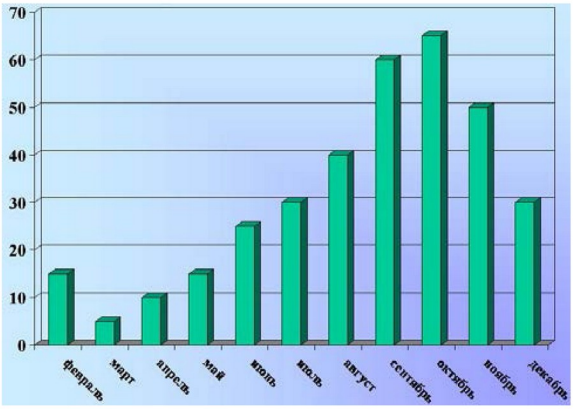

Рисунок 3 – Годовое количество осадков

Приложение 8

Таблица 1. Анализ ликвидности баланса ООО «Ставропольские зори»

Показатель	2018 г.	2019 г.	2020 г.	Отклонение (+, -)	
				2019 г. к 2018 г.	2020 г. к 2019 г.
Общий показатель платежеспособности	2,5	3,4	3,0	-0,4	+0,9
Коэффициент абсолютной ликвидности	2,3	3,2	2,7	-0,5	+0,9
Коэффициент текущей ликвидности	2,8	3,8	3,5	-0,3	+1
Коэффициент маневренности функционирования капитала	0,15	0,07	0,07	-	-0,08
Доля оборотных средств в активах	0,75	0,77	0,62	-0,2	+0,02

Приложение 9

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»

наименование структурного подразделения СПО

Выполнил(ла): студент(ка) группы_____

Фамилия, Имя, Отчество

Специальность: _____

_____

(код и наименование специальности)

Тема:_____

_____

Руководитель ДР

должность _____ *Фамилия, Имя, Отчество*

подпись

(город, год защиты)