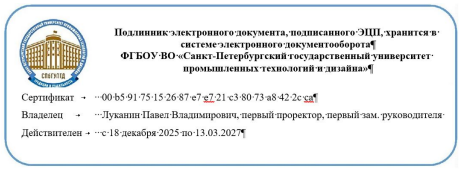
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна»
(СПбГУПТД)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ВШТЭ



Программа выпускной квалификационной работы

Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Учебный план: ФГОС3++b430303-1_26-14.plx

Кафедра: 35 Рекламы и современных коммуникаций

Направление подготовки: (специальность) 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: (специализация) Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

План учебного процесса

Семестр		Сам. работа	Контроль, час.	Трудоёмкость, ЗЕТ
8	УП	193	23	6
Итого	УП	193	23	6

Санкт-Петербург
2026

Программа выпусконой квалификационной работы составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515

Составитель (и):

Кандидат экономических наук,заведующий кафедрой	Лосева Ольга Сергеевна
От кафедры составителя: Заведующий кафедрой рекламы и современных коммуникаций	Лосева О.С.
От выпускающей кафедры: Заведующий кафедрой	Лосева О.С.

Методический отдел:

1 ВВЕДЕНИЕ К ПРОГРАММЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1.1 Цель ВКР: 1. Систематизация теоретических знаний и практических навыков в сфере гостиничных услуг.

2. Развитие способности к самостоятельному решению профессиональных задач в области управления средствами размещения.

3. Демонстрация умения анализировать хозяйственную деятельность гостиничного предприятия.

4. Обоснование конкретных предложений по повышению качества обслуживания и эффективности работы гостиницы.

5. Оценка готовности выпускника к выполнению трудовых функций по организации гостиничной деятельности.

1.2 Задачи ВКР:

1. Систематизировать теоретические знания в области организации гостиничной деятельности.

2. Развить умение проводить анализ хозяйственных и сервисных процессов средства размещения.

3. Сформировать способность выявлять проблемы в работе служб гостиницы и предлагать пути их устранения.

4. Овладеть методами расчёта экономической эффективности предложенных решений.

5. Закрепить навыки разработки практических рекомендаций по повышению качества обслуживания гостей.

6. Научить грамотно оформлять результаты исследования в соответствии с установленными требованиями.

Подготовить к публичной защите профессиональных решений перед государственной экзаменационной комиссией.

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ОЦЕНИВАЕМЫЕ ПРИ ЗАЩИТЕ ВКР

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Знает: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации; метод системного анализа.
Умеет: применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач.
Владеет: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методикой системного подхода для решения поставленных задач.
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Знает: виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач; действующее законодательство и правовые нормы.
Умеет: проводить анализ поставленной цели и определять круг задач, необходимых для ее достижения; анализировать альтернативные варианты достижения поставленной цели; использовать нормативноправовую документацию.
Владеет: методиками определения круга задач в рамках поставленной цели и оптимальными способами их решения; методами оценки потребности в ресурсах и влияния ограничений; навыками работы с нормативно-правовой документацией.
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Знает: правила и нормы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации.
Умеет: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять методы социального взаимодействия для реализации своей роли и коммуникаций внутри команды.
Владеет: методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде.
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Знает: принципы построения устного и письменного сообщения на русском и иностранном языках; правила и особенности деловой устной и письменной коммуникации.
Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках.
Владеет: навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в деловом общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках.

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Знает: особенности различных культур в социально историческом, этическом и философском контексте.
Умеет: толерантно воспринимать разнообразие культур в социально историческом, этическом и философском контекстах.
Владеет: навыками восприятия и общения в условиях межкультурного разнообразия общества в социально историческом, этическом и философском контекстах.
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Знает: приемы эффективного управления собственным временем; методики саморазвития на основе принципов образования на протяжении всей жизни; основные методики анализа экономической эффективности вложений в самообразование и саморазвитие.
Умеет: эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморазвития и самообучения; анализировать экономический эффект от вложений в саморазвитие; выстраивать траекторию самообразования на основе принципов образования в течение всей жизни.
Владеет: методами управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знает: роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научнопрактические основы физической культуры, здорового образа и стиля жизни, профилактики вредных привычек.
Умеет: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья; использовать методы и средства физического воспитания для поддержания должного уровня физической подготовленности в целях обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
Владеет: методами укрепления здоровья и поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Знает: теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек – среда обитания»; правовые, нормативнотехнические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; причины, признаки и последствия реализации опасностей для человека и окружающей среды; принципы организации безопасности труда, способы и средства защиты людей и окружающей среды в условиях чрезвычайной ситуации и военных конфликтов.
Умеет: идентифицировать негативные воздействия естественного, техногенного и антропогенного происхождения на среду обитания; обеспечивать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять и устранять причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению.
Владеет: навыками создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; навыками обеспечения безопасных условий труда, в том числе с помощью средств защиты; навыками выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности и негативным воздействием на среду обитания; навыками осуществления действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций.
УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Знает: источники информации для принятия экономических решений; подходы к анализу конъюнктуры рынка; основные экономические показатели, характеризующие деятельность компании; методы экономического анализа процессов и явлений в различных областях жизнедеятельности; экономический подход к управлению ресурсами и принятию решений.
Умеет: проводить анализ поставленной экономической задачи; формировать систему показателей для экономического анализа принимаемых решений; применять экономические знания для анализа процессов в различных областях жизнедеятельности; обосновывать принимаемые решения с использованием экономических показателей.
Владеет: навыками сбора экономической информации для обоснования и принятия решений; методами исследования экономических процессов и явлений; методами расчета основных экономических показателей; методами обоснования принимаемых решений с использованием экономических показателей

УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
Знает: виды современного терроризма и формы проявления экстремисткой деятельности; основные принципы и направления государственной политики в области противодействия экстремистской деятельности и терроризму; нормативноправовые документы в сфере противодействия коррупции; основные проявления коррупционного поведения и возможные варианты его предупреждения; негативные последствия коррупционного поведения; основные меры по противодействию коррупции.
Умеет: ориентироваться в современной государственной системе противодействия терроризму и экстремизму; выявлять признаки коррупционного поведения; оценивать возможные коррупционные риски; не допускать коррупционного поведения.
Владеет: правовыми методами и способами противодействия терроризму и экстремизму; навыками применения нормативных правовых актов, регламентирующих различные направления противодействия экстремизму и терроризму; навыками выявления коррупционного поведения; навыками применения предусмотренных законом мер по пресечению коррупционного поведения
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
Знает: современные технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Умеет: определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; осуществлять поиск и применение технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Владеет: навыками применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; навыками применения современных информационно-коммуникационных технологий специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2: Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знает: методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Умеет: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Владеет: основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3: Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Знает: отечественные и международные стандарты, в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП , ГОСТ, интегрированные системы); методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Умеет: применять методики по оценке качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
Владеет: навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
ОПК-4: Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знает: методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, анализа рынка, потребителей, конкурентов; технологии продаж и продвижения услуг
Умеет: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, анализ рынка потребителей, конкурентов; осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий
Владеет: навыками продаж и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий
ОПК-5: Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
Знает: показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
Умеет: выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания; выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение.
Владеет: навыками расчёта показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-6: Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
Знает: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регламентирующие правоотношения в сфере гостеприимства и общественного питания, нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
Умеет: обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области
Владеет: навыками использования нормативно-правовых актов РФ, регламентирующих правоотношения в сфере гостеприимства и общественного питания, норм международного права при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-7: Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Знает: нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса и общественного питания
Умеет: обеспечить безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Владеет: навыками соблюдения и выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса и общественного питания
ОПК-8: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Знает: перспективные методы информационных технологий и искусственного интеллекта, направленных на разработку новых научно-технических решений; технологии, разработанные с использованием методов машинного обучения, способные решать задачи профессиональной деятельности
Умеет: применять современные информационные технологии и перспективные методы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности.
Владеет: навыками разработки алгоритмов решения задач в профессиональной деятельности
ПК-1: Способен управлять процессами оказания услуг в подразделениях организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знает: принципы формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; приемы текущего и перспективного планирования потребностей департаментов в материальных ресурсах и персонале; бизнес-процессы, регламенты и стандарты в деятельности под-разделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
Умеет: организовать оценку и обеспе-чить текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостепри-имства и общественного пита-ния в материальных ресурсах и персонале
Владеет: навыками организации бизнес-процессов, создания регламен-тов и стандартов в деятельно-сти подразделений организации сферы гостеприимства и обще-ственного питания; организа-ции процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и обще-ственного питания
ПК-2: Способен разрабатывать бизнес-процессы, регламенты и стандарты средств размещения и предприятий общественного питания на основе нормативных документов
Знает: формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Умеет: осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Владеет: навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-3: Способен проектировать и реализовывать услуги (продукты) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знает: современные технологии оказания услуг в организациях из-бранной профессиональной сферы, спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий; законодательство Российской Федерации, регулирующее сферу бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного предприятия.
Умеет: применять современные техно-логии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного предприятия.
Владеет: навыками разработки бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; методикой создания системы контроля предоставления гостиничных услуг, технологических процессов в гостиницах и иных средствах размещения.
ПК-4: Способен осуществлять бизнес-планирование по созданию новых и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знает: структуру и типовые разделы бизнес-плана для гостиничных и ресторанных проектов; методы маркетингового анали-за рынка гостеприимства; принципы расчета финансовых показателей; нормативно-правовые требова-ния к открытию и ведению дея-тельности отелей и заведений общественного питания.
Умеет: обосновывать концепцию нового или действующего объекта гостеприимства; разрабатывать производственный, маркетинговый и организационный разделы бизнес-плана; прогнозировать доходы и рас-ходы, оценивать риски проектов в сфере гостеприимства и общественного питания.
Владеет: навыками составления бизнес-плана создания гостиницы / ре-сторана / кафе / кейтеринговой службы; методами оценки эффективно-сти инвестиционных проектов в индустрии гостеприимства; инструментами планирования операционной деятельности и расширения существующего бизнеса.
ПК-5: Способен обеспечивать активное содействие удовлетворению потребностей гостей и осуществлять сервисную деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями
Знает: этнокультурные, исторические и религиозные особенности народов России и зарубежных стран, влияющие на сервисные протоколы в гостиничном и ресторанном бизнесе.
Умеет: оперативно адаптировать сценарии обслуживания и коммуникации с гостем с учетом его культурных, исторических и религиозных традиций.
Владеет: методами проактивного выявления и удовлетворения особых потребностей гостей на основе принципов этнокультурной и религиозной толерантности.
ПК-6: Способен обеспечивать качественное обслуживание различных групп гостей, в т.ч. гостей с ОВЗ на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Знает: нормативно-правовую базу и стандарты доступной среды, классификацию групп гостей с ОВЗ, технологии и этику взаимодействия с ними в гостиничном и ресторанном бизнесе.
Умеет: идентифицировать особые потребности гостей (включая лиц с ОВЗ), адаптировать регламенты обслуживания и пространство зон приема/питания для обеспечения комфорта и без-опасности.
Владеет: навыками применения алгоритмов бесконфликтного и доброжелательного обслуживания различных категорий гостей, включая использование ассистивных и вспомогательных средств на предприятиях гостеприимства.
ПК-7: Способен применять различные методы исследований для анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства, общественного питания и их подразделений
Знает: основные методы сбора, обработки и анализа данных (статистические, социологические, маркетинговые), применяемые для оценки эффективности предприятий гостеприимства и общественного питания.
Умеет: выбирать адекватный исследовательский метод, анализировать операционные и финансовые показатели работы подразделений гостиницы или ресторана и интерпретировать полученные результаты.
Владеет: навыками проведения прикладных исследований и под-готовки аналитических отчетов для принятия управленческих решений.
ПК-8: Способен принимать участие в разработке и внедрении инноваций при осуществлении профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
Знает: современные тренды, цифро-вые и технологические инновации в гостиничном и ресторанном бизнесе, методы анализа их эффективности.
Умеет: генерировать и обосновывать предложения по внедрению инновационных решений в операционные и управленческие процессы предприятия.
Владеет: навыками разработки пилотных проектов, оценки рисков и внедрения инноваций в профессиональную деятельность.

3 ВЫПОЛНЕНИЕ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

3.1 Вид выпускной квалификационной работы

Индивидуальная	+	Групповой проект	

3.2 Основные направления и тематики ВКР

Направление 1. Управление гостиничным предприятием
Совершенствование организационной структуры управления гостиницы.
Разработка системы контроля качества обслуживания в средствах размещения.
Повышение эффективности работы службы приёма и размещения гостей.
Управление персоналом гостиницы: подбор, обучение, мотивация.
Организация работы службы горничных и технического блока.

Направление 2. Маркетинг и продажи гостиничных услуг
Разработка маркетинговой стратегии гостиницы на внутреннем рынке.
Формирование системы лояльности постоянных гостей.
Управление каналами продаж номерного фонда.
Продвижение гостиничных услуг в сети Интернет.
Анализ и повышение конкурентоспособности средства размещения.

Направление 3. Экономика и финансирование гостиничной деятельности
Планирование доходов и расходов гостиничного предприятия.
Оценка экономической эффективности внедрения нового оборудования.
Управление затратами и ценообразование в гостинице.
Бизнес-план создания малого средства размещения.
Инвестиционная привлекательность гостиничного проекта.

Направление 4. Сервисная деятельность и технологии обслуживания
Совершенствование технологии обслуживания гостей в отеле.
Разработка стандартов предоставления дополнительных услуг.
Организация обслуживания иностранных гостей в средстве размещения.
Повышение безопасности проживания в гостинице.
Внедрение автоматизированных систем управления гостиницей.

Направление 5. Организация питания в гостиничном комплексе
Разработка меню и управление качеством блюд в ресторане при гостинице.
Организация завтраков различных типов в средствах размещения.
Управление запасами и складским учётом на кухне гостиницы.
Повышение рентабельности службы питания и напитков.
Организация обслуживания банкетов и мероприятий в отеле.

Направление 6. Проектирование и оснащение средств размещения
Проектирование номерного фонда для различных категорий гостей.
Выбор и расстановка оборудования для малой гостиницы.
Организация без барьерной среды в средстве размещения.
Повышение энергоэффективности гостиничного здания.
Разработка дизайн-проекта общественных зон отеля.

Направление 7. Управление малыми и специализированными средствами размещения
Создание и управление хостелом.
Организация работы гостевого дома в сельской местности.
Разработка концепции бутик-отеля.
Управление семейным средством размещения.
Организация деятельности кемпинга или глэмпинга.

Направление 8. Гостиничная деятельность в туристских дестинациях
Организация гостиничного обслуживания в рамках событийного туризма.
Взаимодействие гостиницы с туристскими операторами.
Разработка пакета и предложений «проживание + экскурсии».
Управление сезонностью спроса в курортной гостинице.
Организация гостиничного дела в составе туристского кластера.

3.3 Организация руководства ВКР

регламентируется локальным нормативным актом СПбГУПТД «Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования»

3.4 Требования к ВКР и порядку их выполнения

3.4.1 Требования к содержанию, объему и структуре ВКР

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 50-ти и не более 90 страниц основного текста (без приложений).

Количество разделов (глав) ВКР должно быть два или три. Каждый раздел должен включать от 3-х до 5-ти параграфов, последний параграф каждого раздела представляет собой выводы по разделу. Все разделы (главы) ВКР должны быть примерно одинаковы по объему, могут содержать таблицы, рисунки, графики, диаграммы.

Содержание выпускной квалификационной работы должно представлять определенную новизну и практическую значимость.

Текст выпускной квалификационной работы должен содержать:

• оглавление;

• введение (с обоснованием актуальности темы, цель, задачи, предмет и объект исследования);

• теоретическую часть, содержащую анализ существующих подходов к решению исследуемой проблемы;

• практическую часть, в которой описаны предполагаемые автором выпускной квалификационной работы пути решения поставленных задач (либо содержание проектов); результаты проектов, апробация предлагаемых решений (разработанных проектов);

• заключение, содержащее краткое описание результатов работы и основные выводы.

• список использованных источников (не менее 30-ти);

• приложение.

3.4.2 Правила оформления ВКР

Структурные элементы ВКР: титульный лист, реферат, содержание, введение, разделы (главы), заключение, список использованных источников (не менее 30-ти), приложения.

ВКР печатается на принтере, шрифт Times New; 14 кегль; интервал 1,5; абзац, с выравниванием по ширине с отступом 1, 25 см; поля листа: слева - , 3 см, справа – 1, 5, остальные 2,0 см; без переносов, на титульном листе указывается а) министерство, б) название университета, в) тема ВКР, в) ФИО автора, г) ФИО руководителя.

Готовая ВКР в распечатанном виде сдается на выпускающую кафедру за неделю до даты защиты. К ВКР прилагается отзыв научного руководителя с его подписью, а также справка об успешном прохождении проверки ВКР в системе Антиплагиат-вуз.

Выпускная работа должна быть подписана: а) исполнителем; б) научным руководителем и иметь визу заведующего выпускающей кафедры.

ВКР на защиту представляется в сшитом виде, к ней прилагается подписанный диск с текстом ВКР в формате Word и PDF.

К защите ВКР также необходимо подготовить компьютерную презентацию MS PowerPoint. При подготовке презентации не следует использовать пёстрый фон, затрудняющий прочтение информации. Следует либо использовать однородный светлый фон и темный контрастный шрифт, либо темный фон и очень светлый шрифт. Размер шрифта для подписей и основных заключений рекомендуется использовать не меньше 24. Необходимо помнить, что на прочтение каждой иллюстрации требуется время, поэтому даже при хорошо отрепетированном 10-минутном докладе не целесообразно показывать более 13 слайдов; остальные иллюстрации можно заготовить для ответа на вопросы).

3.5 Порядок выполнения ВКР и подготовки текста ВКР для размещения в ЭБС

Выпускник обязан пройти следующие этапы работы над выпускной квалификационной работой:

• встреча с научным руководителем и определение темы ВКР (встреча проходит во время последней сессии);

• работа с научным руководителем над теоретической частью ВКР и прохождение двух коллоквиумов на кафедре педагогики и психологии профессионального образования с результатами работы над ВКР, по окончании преддипломной практики обучающиеся должны отчитываться по итогам практики (о завершении экспериментальной части ВКР, ее апробации, анализе результатов и оценки эффективности);

• прохождение предзащиты выпускной квалификационной работы.

Руководитель дает качественную оценку выпускной квалификационной работе, кроме того, в своем отзыве отмечает степень самостоятельности соискателя, наличие у него творческого подхода к решению поставленных задач.

Выпускная квалификационная работа должна пройти проверку на самостоятельность выполнения по системе «Антиплагиат-вуз» в соответствии с требованиями вуза и на основе положения «Об обеспечении самостоятельности выполнения письменных работ обучающихся на основе системы «Антиплагиат» утвержденном на ученом совете университета в 2019 г. Далее проводится процедура Нормоконтроля для оценки правильности оформления ВКР.

Подписанную выпускную квалификационную работу заведующий кафедрой ППО направляет в государственную аттестационную комиссию для защиты.

3.6 Критерии оценивания результатов выполнения и защиты ВКР

Шкала оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
5 (отлично)	Актуальность темы; глубина анализа существующих подходов и корректность постановки задачи профессионально-педагогической направленности; обоснованность выбора метода решения задачи профессионально-педагогической направленности; обоснованность использования инструментальных средств различного типа (компьютерных программ, теоретических моделей и пр.); ясность, четкость, последовательность и обоснованность этапов решения поставленных задач; качество оформления пояснительной записки (грамотность изложения, соответствие стандартам); соответствие критериям новизны; практическая значимость результатов работы, в том числе возможность использования для совершенствования учебного процесса в учреждениях системы профессионального образования
4 (хорошо)	Имеются отдельные недостатки либо в анализе существующих подходов к решению исследуемой проблемы, либо в практической части выпускной квалификационной работы, либо в ее оформлении, либо в процессе защиты недостаточно полно и четко представлены результаты работы.
3 (удовлетворительно)	Имеются отдельные существенные недостатки в либо в анализе существующих подходов к решению исследуемой проблемы, либо в практической части выпускной квалификационной работы, либо в ее оформлении, а также в процессе защиты недостаточно конкретно представлена сущность работы, выпускник испытывал затруднения при ответах на вопросы комиссии.
2 (неудовлетворительно)	Имеются существенные недостатки в выпускной квалификационной работе, в процессе защиты выпускник не представил результатов выпускной квалификационной работ, не ответил на вопросы комиссии.

4 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1 Процедура защиты ВКР

Процедура проведения государственной итоговой аттестации регламентируются разделом 6 локального нормативного акта СПбГУПТД «Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования».

Защита ВКР происходит следующим образом:

• председатель ГАК после открытия заседания объявляет о защите ВКР;

• секретарь ГАК объявляет фамилию обучающегося, зачитывает тему ВКР, фамилию руководителя и предоставляет слово обучающемуся;

• обучающийся делает сообщение продолжительностью до 10 минут, в котором в сжатой форме обосновывает актуальность темы исследования, излагает основное содержание, результаты исследования и выводы, обосновывает практическую значимость исследования;

• обучающийся отвечает на вопросы членов ГАК и, с разрешения председателя ГАК, присутствующих на защите других лиц;

• руководитель, если он присутствует на защите, дает отзыв о работе обучающегося, либо отзыв руководителя зачитывает секретарь ГАК;

• присутствующим на защите предоставляется возможность выступить;

• обучающемуся предоставляется возможность ответить на замечания, высказанные в выступлениях присутствующих на защите, согласиться с замечаниями или обоснованно опровергнуть их.

При подготовке доклада к защите ВКР необходимо учесть некоторые особенности:

В докладе необходимо чётко назвать цель и задачи исследования, основную часть доклада посвятить собранному материалу, т.е. результатам работы. Подытоживается доклад выводами из работы.

Как правило, доклад сопровождается компьютерной презентацией MS PowerPoint. При подготовке презентации не следует использовать пёстрый фон, затрудняющий прочтение информации. Следует либо использовать однородный светлый фон и темный контрастный шрифт, либо темный фон и очень светлый шрифт. Размер шрифта для подписей и основных заключений рекомендуется использовать не меньше 24. Необходимо помнить, что на прочтение каждой иллюстрации требуется время, поэтому даже при хорошо отрепетированном 10-минутном докладе не целесообразно показывать более 13 слайдов; остальные иллюстрации можно заготовить для ответа на вопросы).

4.2 Особенности процедуры защиты ВКР для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Особенности проведения государственной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируются разделом 7 локального нормативного акта СПбГУПТД «Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования».

4.3 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

Процедура апелляции по результатам государственных аттестационных испытаний регламентируется разделом 8 локального нормативного акта СПбГУПТД «Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования».

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

5.1 Учебная литература

Автор	Заглавие	Издательство	Год издания	Ссылка
5.1.1 Основная учебная литература				
Коробова, О. А., Кунц, А. Л., Козлинская, Л. А., Липовская, Т. А., Максименко, Л. А., Федорова, Т. М.	Выпускная квалификационная работа бакалавра	Новосибирск: Новосибирский государственный архитектурно-строительный университет (Сибстрин), ЭБС АСВ	2016	https://www.iprbookshop.ru/68758.html
Лукашук, О. А., Строганов, Ю. Н., Булатова, Д. С.	Выпускная квалификационная работа бакалавра	Екатеринбург: Издательство Уральского университета	2018	https://www.iprbookshop.ru/106354.html
Чепегин, И. В., Андрияшина, Т. В.	Безопасность жизнедеятельности. Выпускная квалификационная работа бакалавра	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет	2018	https://www.iprbookshop.ru/96540.html
Лукашук, О. А., Строганов, Ю. Н., Булатова, Д. С.	Выпускная квалификационная работа бакалавра	Екатеринбург: Издательство Уральского университета	2018	http://www.iprbookshop.ru/106354.html
Козлинская, Л. А., Коробова, О. А., Кунц, А. Л., Липовская, Т. А., Максименко, Л. А., Федорова, Т. М.	Выпускная квалификационная работа бакалавра	Новосибирск: Новосибирский государственный архитектурно-строительный университет (Сибстрин), ЭБС АСВ	2016	http://www.iprbookshop.ru/68759.html
5.1.2 Дополнительная учебная литература				
Коробова, О. А., Кунц, А. Л., Козлинская, Л. А., Липовская, Т. А., Максименко, Л. А., Федорова, Т. М.	Выпускная квалификационная работа бакалавра	Новосибирск: Новосибирский государственный архитектурно-строительный университет (Сибстрин), ЭБС АСВ	2016	http://www.iprbookshop.ru/68758.html

5.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

1. Электронно-библиотечнаясистема IPRbooks (http://www.iprbookshop.ru).
2. Электронная библиотека учебных изданий СПбГУПТД (http://publish.sutd.ru).
3. «Педагогическая библиотека» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.pedlib.ru/.

5.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

MicrosoftWindows 8

MicrosoftOfficeProfessional 2013

5.4 Описание материально-технической базы, необходимой для подготовки к процедуре защиты и защиты ВКР

Аудитория	Оснащение
Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска