

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая государственная аттестация с использованием дистанционных технологий и онлайн процедур приема государственных экзаменов основана на Положениях МОН КР и РККИ, регулирующих организацию и проведение итоговой государственной аттестации выпускников вузов КР

Студент РККИ, успешно выполнивший все требования по учебной программе, допускается к выпускной государственной аттестации.

Государственный экзамен позволяет выявить теоретическую подготовку к решению профессиональных задач. Дисциплины, включаемые в комплексный экзамен, устанавливаются в соответствии с профилем цикла дисциплин специализации.

2. ВИДЫ ИТОГОВЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Итоговая государственная аттестация выпускника РККИ 2022 года включает:

– комплексный междисциплинарный экзамен по специальности (КМЭ);
Требования к государственной аттестации

Итоговая государственная аттестация включает:

- Комплексный междисциплинарный экзамен по специальности;

Для допуска к выпускной государственной аттестации студент РККИ третьего года обучения должен:

- не иметь академических задолженностей;
- пройти учебную, производственную и квалификационную практики;
- завершить полный курс обучения, предусмотренный учебным планом.

Студенты, не выполнившие хотя бы одно из условий, не допускаются к ГА и оставляются на повторный курс обучения.

Студент, не прошедший Государственную Аттестацию в течение установленного срока, отчисляется из РККИ и получает академическую справку установленного образца. Повторная аттестация проводится не ранее, чем через 1 год.

Оценки, полученные за выпускную государственную аттестацию, будут включены в диплом Министерства образования Кыргызской Республики.

После успешной аттестации выпускнику вручается диплом Министерства образования Кыргызской Республики с присвоением квалификации – менеджер.

3. СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

Требования к государственному экзамену:

Форма и содержание государственного экзамена должны обеспечить контроль выполнения требований к уровню подготовки студентов, завершивших обучение, и подтвердить их соответствие квалификационным признакам. Государственный экзамен должен иметь комплексный, междисциплинарный характер и проводиться по программам, охватывающим широкий спектр фундаментальных вопросов по базовым курсам, изученным за период обучения.

Комплексный междисциплинарный экзамен включает следующие дисциплины:

1. Основы менеджмента и маркетинга;
2. Управление персоналом в гостиничной индустрии;

Тематика вопросов по дисциплине «Основы менеджмента и маркетинга»

1. Понятие, цели, задачи менеджмента.
2. Корпус менеджеров по П.Друкеру.
3. Общие и специальные функции менеджмента как вида деятельности.
4. Механизмы менеджмента: средства и методы управления.
5. Коммуникационный процесс в организации.
6. Сущность и виды управленческих решений.
7. Миссия и цели организации.
8. Система планов организации.
9. Эталонные стратегии бизнеса.
10. Организационная структура управления: понятие и взаимосвязь элементов.
11. Иерархические организационные структуры управления.
12. Дивизиональные организационные структуры управления.
13. Адаптивные организационные структуры управления.
14. Иерархия потребностей А.Маслоу.
15. Теория приобретенных потребностей Д. МакКлелланда.
16. Теория справедливости С.Адамса.
17. Теория ожидания В.Врума.
18. Природа и цель контроля. Разновидности контроля.
19. Формальное и неформальное управление.
20. Формирование групп в организации.
21. Личность менеджера. Основные качества менеджера, особенности его работы.
22. Деятельность и полномочия. Источники власти и влияния.
23. Авторитарный и демократический стили руководства.
24. Стили руководства по Д. МакГрегору (теории X и Y).
25. Управленческая решетка Блейка-Мутона.
26. Понятие, концепции и задачи маркетинга.
27. Основные концепции маркетинга.
28. Стратегическое планирование организации: понятие, процесс.
29. Макросреда организации.
30. Модель поведения потребителя.
31. Сегментирование потребительских и деловых рынков.
32. Выбор целевых сегментов рынка.
33. Жизненный цикл товара и маркетинговые стратегии.
34. Каналы распределения потребительских и промышленных товаров
35. Стимулирование сбыта.
36. Разработка и управление рекламной программой.

Тематика вопросов по дисциплине «Управление персоналом в гостиничной индустрии»

1. В чем особенности каждой из трех моделей государственного управления сферой гостеприимства за рубежом.
2. Какие существуют уровни управления гостиничным комплексом, основные

задачи, формы управления.

3. Какие виды связей существуют между элементами структуры управления.

4. Что понимается под структурой управления организацией индустрии гостеприимства, формы и методы управления.

5. Формы управления гостинично-ресторанными комплексами.

6. Назовите шесть основных подсистем работы организации с персоналом.

7. На основании чего составляется перечень служебных обязанностей работников на предприятиях индустрии гостеприимства?

8. Какие функции управления выполняет служба управления персоналом на гостиничных предприятиях, ее задачи.

9. Дайте определение понятия «развитие персонала». На каких четырех факторах оно основано.

10. Назовите возможные методы информирования сотрудников в организации индустрии гостеприимства, их значение в управлении.

11. Какое влияние оказывает мотивация персонала к труду на качество обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства?

12. Какие виды поощрения персонала используют организации для повышения мотивации к труду.

13. Чем обусловлено возрастание роли обучения сотрудников в повышении эффективности деятельности организаций индустрии гостеприимства?

14. Какие этапы формирования программ обучения персонала в организациях индустрии гостеприимства вы можете назвать?

15. Назовите факторы, оказывающие влияние на выбор программы обучения для организаций индустрии гостеприимства.

16. Сетевые методы управления, стратегический анализ и стратегические цели. Корпоративные стратегии диверсификации.

17. Общая теория управления. Система концепции управления в сфере туризма и индустрии гостеприимства.

18. Концепция маркетинга в гостиничной индустрии.

19. Принципы и технология управления, проблема прогнозирования. Маркетинговое исследование и сегментация рынка.

20. Планирование и прогнозирование в управлении. Повышение эффективности маркетинга в индустрии гостеприимства.

21. Какую роль выполняет миссия организации индустрии гостеприимства, какая связь существует между миссией и общей целью организации индустрии гостеприимства.

22. Дайте определение понятия «функция управления».

23. Дайте характеристику основных видов структур иерархического и органического типа, управленческой деятельности индустрии гостеприимства.

24. В чем заключается регулирующая функция управления на макроэкономическом и микроэкономическом уровне.

25. Влияние факторов глобализации на организационные формы управления в индустрии гостеприимства.

26. С какой целью в индустрии гостеприимства разрабатываются стандарты обслуживания? Как они влияют на эффективность управления.

27. Назовите возможные методы информирования сотрудников в организации индустрии гостеприимства, их значение в управлении предприятием.

28. Инновационная деятельность как объект управления в гостиничной индустрии.

29. Методология инновационного менеджмента. Научные подходы к инновационному менеджменту. Системный подход в инновационном менеджменте.

30. Принятие решений в инновационном менеджменте.

31. Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства.
32. Формирование конкурентных преимуществ. Управление технико-организационным уровнем производства в инновационной деятельности.
33. Новые организационные формы инновационной деятельности в гостиничной индустрии.
34. Факторы внешней среды, оказывающие прямое и косвенное влияние на формирование современной концепции управленческой инновационной политики на предприятиях гостеприимства.
35. Организация инновационного менеджмента в индустрии гостеприимства.
36. Корпоративные, отраслевые, государственные и международные компьютерные сети, их место и роль в управлении инновационными процессами.
37. Автоматизированные информационные системы обеспечения управления, их место и роль в инновационном менеджменте предприятий и организаций.
38. Управление разработкой, внедрением и созданием новшеств в гостиничной индустрии.
39. Инновационное управление персоналом на предприятиях гостиничной индустрии.
40. Особенности управления персоналом на инновационных предприятиях гостиничной индустрии.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100105 - «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ГОСТИНИЦАХ И ТУРИСТИЧЕСКИХ КОМПЛЕКСАХ»

Комплексный итоговый государственный экзамен оценивается по 100 бальной системе.

Комплексный итоговый государственный экзамен проводится в письменной форме и устной форме, включает 2 дисциплины. Продолжительность экзамена 3 астрономических часа.

Критерии оценки комплексного итогового государственного экзамена

1-й вопрос (Основы менеджмента и маркетинга.)	2-й вопрос (2. Управление персоналом в гостиничной индустрии)	Итого
50 баллов	50 баллов	100 баллов

Оценка **«Отлично»** выставляется студентам, успешно сдавшим экзамен и показавшим глубокое знание теоретической части курса, умение проиллюстрировать изложение практическим примерами и расчетами, полно и подробно ответившим на вопросы билета и вопросы членов экзаменационной комиссии.

Оценка **«Хорошо»** выставляется студентам, сдавшим экзамен с незначительными замечаниями, показавшим глубокое знание теоретических вопросов, умение проиллюстрировать изложение практическим примерами и расчетами, полностью ответившим на вопросы билета и вопросы членов экзаменационной комиссии, но допустившим при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие не систематичности, пробелов в знаниях.

Оценка **«Удовлетворительно»** выставляется студентам, сдавшим экзамен со значительными замечаниями, показавшим знание основных положений теории при наличии существенных пробелов в деталях, проявившим затруднение в применении теории на практике, допустившим существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросов членов экзаменационной комиссии.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется, если студент показал существенные пробелы в знаниях основных положений теории, не умеет применять теоретические знания на практике, не ответил на два или более вопросов из 3-х, имеющих в билете на вопросы экзаменационной комиссии.

Система перевода баллов в оценки

Баллы	Оценка для диплома кыргызского образца
87- 100	отлично
74 - 86	хорошо
60 – 73	удовлетворительно
0 - 59	провал

Руководитель образовательной программы
«Организация обслуживания в гостиницах
и туристических комплексах»

Акматова В.А.

Старший преподаватель ОП РККИ
«Организация обслуживания в гостиницах
и туристических комплексах»

Исламова А.Г.