

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Котрова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 30.12.2025 14:58:44

Уникальный программный ключ:

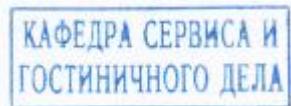
b066544bae1e449cd8bfc392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
сервиса и гостиничного дела



  
Я.В.Дегтярева  
«\_20\_» \_02\_ 2025 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
практической подготовки при проведении практики**

**Б2.О.02(Н) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА  
(НИР, РАССПРЕДОТОЧЕННАЯ)**  
(шифр и наименование практики)

**43.04.03 Гостиничное дело**  
(код и наименование направления подготовки)

**Гостиничное и ресторанное дело**  
(наименование магистерской программы)

Разработчик:

к.э.н., доцент

(должность)

к.т.н., доцент

(должность)



Я.В. Дегтярева

(подпись)

(ФИО)



А.В. Полякова

(подпись)

(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от «20» февраля 2025 г., протокол № 15

Донецк 2025 г

**Паспорт**  
 оценочных материалов по практической подготовке при проведении практики  
Научно-исследовательская работа (НИР, рассредоточенная)

**Перечень компетенций, формируемых в результате учебной практики**

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной практики	Этапы формирования (семестр)
1.	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Ознакомление с тематикой исследовательских работ и выбор темы исследования	1, 2, 3
2.	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Составление плана проведения научно-исследовательской работы	1, 2, 3
3.	ПК-4. Способен к разработке, внедрению и оценке инновационных решений в гостинично-ресторанном хозяйстве	Проведение работы с библиографическими источниками по тематике исследований	1, 2, 3
4.	ПК-7. Способен к исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профессиональной деятельности, оценке и интерпретации полученных результатов	Участие в научно-исследовательской работе кафедры сервиса и гостиничного дела	1, 2, 3
		Участие в научных, научно-практических конференциях разных уровней, круглых столах, семинарах, организуемых кафедрой сервиса и гостиничного дела, университетом и пр.	1, 2, 3
		Работа в студенческом научном кружке кафедры сервиса и гостиничного дела	1, 2, 3
		Подготовка и публикация научных статей, тезисов докладов	1, 2, 3
		Участие в конкурсах научных работ по направлению подготовки	1, 2, 3
		Выполнение заданий в соответствии с утвержденным планом научно-исследовательской работы	1, 2, 3
		Оформление и защита отчета по научно-исследовательской работе	1, 2, 3

## Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

### Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной практики	Наименование оценочного средства
1	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 <sub>УК-1</sub> .Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.	Ознакомление с тематикой исследовательских работ и выбор темы исследования Составление плана проведения научно-исследовательской работы Проведение работы с библиографическими источниками по тематике исследований Участие в научно-исследовательской работе кафедры сервиса и гостиничного дела Участие в научных, научно-практических конференциях разных уровней, круглых столах, семинарах, организуемых кафедрой сервиса и гостиничного дела, университетом и пр. Работа в студенческом научном кружке кафедры сервиса и гостиничного дела Подготовка и публикация научных статей, тезисов докладов Участие в конкурсах научных работ по направлению подготовки Выполнение заданий в соответствии с утвержденным планом научно-исследовательской работы Оформление и защита отчета по научно-исследовательской работе	Отчет по практике. Защита отчета по практике
2	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных	ИДК-1 <sub>ОПК-6.</sub> Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных	Ознакомление с тематикой исследовательских работ и выбор темы исследования Составление плана	Отчет по практике. Защита отчета по

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной практики	Наименование оценочного средства
	научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	исследований в сфере профессиональной деятельности. ИДК-2 <sub>опк-6</sub> . Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	проведения научно-исследовательской работы Проведение работы с библиографическими источниками по тематике исследований Участие в научно-исследовательской работе кафедры сервиса и гостиничного дела Участие в научных, научно-практических конференциях разных уровней, круглых столах, семинарах, организуемых кафедрой сервиса и гостиничного дела, университетом и пр.	практике
3	ПК-4. Способен к разработке, внедрению и оценке инновационных решений в гостинично-ресторанном хозяйстве	ИДК-1 <sub>ПК-4</sub> Разрабатывает контекстные, функциональные модели различных уровней, описывающие инновационные процессы в гостинично-ресторанном хозяйстве ИДК-2 <sub>ПК-4</sub> Разрабатывает проекты новых услуг или улучшения существующих на основе моделирования	Работа в студенческом научном кружке кафедры сервиса и гостиничного дела Подготовка и публикация научных статей, тезисов докладов Участие в конкурсах научных работ по направлению подготовки Выполнение заданий в соответствии с утвержденным планом научно-исследовательской работы Оформление и защита отчета по научно-исследовательской работе	Отчет по практике. Защита отчета по практике
4	ПК-7. Способен к исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профессиональной деятельности, оценке и интерпретации полученных результатов	ИДК-1 <sub>ПК-7</sub> Проводит научные исследования бизнес-процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве с использованием инновационных технологий и методов. ИДК-2 <sub>ПК-7</sub> Оценивает результаты анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывает рекомендации по проведению реинжиниринга бизнес-процессов		Отчет по практике. Защита отчета по практике

**Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу  
«Отчет по практике и его защита»**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
90-100	Обучающийся в полном объеме ориентируется в тематике практики, отвечает на вопросы теоретического и практического характера по проблемам, изложенным в тексте отчета, провел критическую оценку изучаемого объекта, разработал рекомендации по его совершенствованию. Выполнение отчета: программа практики выполнена полностью, в отчете в полной

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
	<p>мере раскрыты все вопросы программы практики, представлены обоснованные выводы и предложения, оформление отчета отвечает всем установленным требованиям.</p> <p>Защита отчета: студент ответил на все вопросы, продемонстрировал знание всех аспектов, изложенных в отчете, объяснил методику исследования и полученные результаты, выразил свою точку зрения.</p>
80-89	<p>Обучающийся хорошо ориентируется в тематике практики, отвечает на вопросы теоретического и практического характера по проблемам, изложенным в тексте отчета.</p> <p>Выполнение отчета: программа практики выполнена полностью, в отчете раскрыты все вопросы программы практики с 1-2 ошибками, представлены в целом обоснованные выводы и предложения, оформление отчета соответствует необходимым требованиям.</p> <p>Защита отчета: студент ответил на поставленные вопросы с 1-2 ошибками или неточностями, объяснил методику исследования и полученные результаты.</p>
75-79	<p>Обучающийся ориентируется в тематике практики, отвечает на большинство вопросов теоретического и практического характера по проблемам, изложенным в тексте отчета.</p> <p>Выполнение отчета: программа практики выполнена полностью, в отчете раскрыты все вопросы программы практики с 3-4 ошибками, представлены в целом обоснованные выводы и предложения, оформление отчета соответствует необходимым требованиям.</p> <p>Защита отчета: студент ответил на поставленные вопросы с 3-4 ошибками или неточностями, объяснил методику исследования и полученные результаты.</p>
70-74	<p>Обучающийся в целом ориентируется в тематике практики, отвечает на вопросы теоретического и практического характера не полностью (в отчете содержится информация не менее чем на 75% от требуемого в задании объема).</p> <p>Выполнение отчета: программа практики в целом выполнена, в отчете раскрыты все вопросы программы практики, но со значительными недостатками (5-6 ошибками), представлены основные выводы и предложения по результатам прохождения практики, оформления отчета отвечает минимальным требованиям.</p> <p>Защита отчета: студент ответил на большее количество заданных вопросов с 5-6 ошибками, неточностями, однако продемонстрировал понимание методики исследования и смог объяснить некоторые изложенные в отчете результаты исследования.</p>
60-69	<p>Обучающийся в целом ориентируется в тематике практики, частично и поверхностно отвечает на вопросы теоретического и практического характера. В отчете содержится информация не менее чем на 70-65% от требуемого в задании объема.</p> <p>Выполнение отчета: программа практики в целом выполнена, в отчете раскрыты почти все вопросы программы практики, но со значительными недостатками (более 6 ошибок), представлены основные выводы и предложения по результатам прохождения практики, оформления отчета отвечает минимальным требованиям.</p> <p>Защита отчета: студент ответил на большее количество заданных вопросов со значительными ошибками, неточностями, однако продемонстрировал понимание методики исследования и смог объяснить некоторые изложенные в отчете результаты исследования.</p>
35-59	Обучающийся не ориентируется в тематике практики, не отвечает на вопросы

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
	<p>теоретического и практического характера по проблемам, изложенным в тексте отчета.</p> <p>Выполнение отчета, требующее определенной работы для допуска к защите отчета: программа практики не выполнена, в отчете представлены не все разделы, не отражены важные вопросы по программе практики, отсутствуют выводы и предложения, оформление работы не соответствует требованиям.</p> <p>Защита отчета: студент не ответил на большее количество заданных вопросов или его ответы содержали значительные ошибки и не соответствовали положениям, изложенным в отчете.</p>
0-34	<p>Обучающийся не ориентируется в тематике практики, не отвечает на вопросы теоретического и практического характера по проблемам, изложенным в тексте отчета.</p> <p>Выполнение отчета: не выполнена программа практики, в отчете представлены только отдельные разделы, вопросы программы практики не освещены, отсутствуют выводы и предложения, оформление работы не соответствует требованиям.</p> <p>Защита отчета: студент не ответил на поставленные вопросы, не понимает методику исследования, не может объяснить изложенные в отчете результаты исследования.</p>

#### Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Отчет по практике и его защита	Конечный продукт самостоятельной работы, получаемый в результате выполнения комплекса практических заданий и изложения в письменном виде полученных данных. Изложение в письменном виде результатов анализа определенных видов деятельности в ходе практики, где автор раскрывает суть исследуемого вопроса, оперируя фактами, приводит собственные предложения и формулирует рекомендации по улучшению исследуемых видов работ. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно применять свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве. Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся по вопросам практики, рассчитанное на выяснение объема выполненных работ, приобретенных знаний и практических умений обучающегося в период практики.	Задания рабочей программы практики

## **Индивидуальные задания учебной практики**

Программа подготовки при проведении практики «Научно-исследовательская работа (НИР, рассредоточенная)» предусматривает выполнение исследовательского задания и реферата по вариантам:

### **1 семестр**

#### *Исследовательское задание*

1. Системное представление процессов предоставления услуг административной службы в гостинично-ресторанном комплексе
2. Системное представление процессов предоставления клиентам отеля информационных услуг в гостинично-ресторанном комплексе
3. Системное представление процессов предоставления физкультурно-оздоровительных услуг в гостинично-ресторанном комплексе
4. Системное представление процессов предоставления СПА-услуг в гостинично-ресторанном комплексе
5. Системное представление процессов хозяйственной деятельности гостинично-ресторанного комплекса
6. Системное представление процессов предоставления услуг безопасности в гостинично-ресторанном комплексе
7. Системное представление процессов оказания услуг инженерно-технической службы в гостинично-ресторанном комплексе
8. Системное представление процессов предоставления услуг конгрессцентра в гостинично-ресторанном комплексе
9. Системное представление процессов предоставления услуг временного проживания в гостинично-ресторанном комплексе
10. Системное представление процессов предоставления услуг питания гостям отеля
11. Системное представление процессов предоставления услуг «Room Service» в гостинично-ресторанном комплексе
12. Системное представление процессов предоставления рекреационных услуг в гостиничном комплексе
13. Системное представление процессов предоставления бытовых услуг проживающим в отеле
14. Разработать операторную модель технологического процесса производства овощных полуфабрикатов
15. Разработать операторную модель технологического процесса
16. Разработать операторную модель технологического процесса производства полуфабрикатов
17. Разработать операторную модель технологического процесса производства блюда (изделия)

### **2 семестр**

*Исследовательское задание:* Провести статистический анализ структурных изменений гостиничного хозяйства Российской Федерации:

1. В целом Российской Федерации
2. г. Москвы
3. г. Санкт-Петербурга
4. Центрального федерального округа
5. Северо-Западного федерального округа
6. Южного федерального округа
7. Северо-Кавказского федерального округа
8. Приволжского федерального округа

9. Уральского федерального округа
10. Сибирского федерального округа
11. Дальневосточного федерального округа
12. Краснодарского края
13. Республики Башкортостан
14. Республики Татарстан
15. Приморского края
16. Хабаровского края
17. Республики Карелия

*Тематика рефератов*

1. Анализ применения социологических методов в гостиничном и ресторанном хозяйстве
2. Особенности системного подхода при выполнении научного исследования. Анализ его применения в сфере услуг
3. Применение методов моделирования в научных исследованиях в сфере услуг
4. Ретроспективный анализ развития услуг временного проживания
5. Состояние и перспективы развития предоставления услуг питания гостям отеля
6. Ретроспективный анализ развития оказания бытовых услуг в гостиничном хозяйстве
7. Предоставление клиентам отеля информативных услуг, перспективы развития
8. Особенности хозяйственной деятельности гостиничного комплекса
9. Развитие инженерно-технических услуг отеля, инновации в работе инженерно-технической службы гостиничного хозяйства
10. Материально-техническое обеспечение гостиниц. Состояние и перспективы развития
11. Инновации в санитарно-техническом оснащении гостиниц
12. Современное оборудование для уборки гостиничных номеров
13. Тренинги и аттестация персонала гостинично-ресторанных комплексов
14. Безопасность гостинично-ресторанных комплексов
15. Развитие средств рекламы услуг гостинично-ресторанного хозяйства
16. Развитие дополнительных услуг гостиничных комплексов
17. Динамика и перспективы развития гостиничного хозяйства Российской Федерации (по регионам и городам)

**3 семестр**

*Исследовательское задание*

1. Бизнес-процесс оказания бытовых услуг проживающим в отеле
2. Бизнес-процесс сдачи гостиничных номеров
3. Бизнес-процесс обеспечения питанием проживающих в отеле
4. Бизнес-процесс инженерно-технического обслуживания гостиницы
5. Бизнес-процесс снабжения гостиницы материально-техническими ценностями
6. Бизнес-процесс обеспечения безопасности проживающих в гостинице
7. Бизнес-процесс организации праздничного обслуживания в ресторане
8. Бизнес-процесс привлечения в гостиницу целевого контингента
9. Бизнес-процесс оказания в гостинице SPA-услуг
10. Бизнес-процесс предоставления услуг конгресс-центра
11. Бизнес-процесс оказания в гостинице фитнес-услуг
12. Бизнес-процесс оказания услуг химчистки
13. Бизнес-процесс предоставления услуг «Room Service»
14. Бизнес-процесс оказания услуг прачечной
15. Бизнес-процесс рекламной деятельности гостиницы
16. Бизнес-процесс исследования рынка гостиничных услуг
17. Бизнес-процесс организации и проведения банкета для участников конференции

### *Тематика рефератов*

1. Стратегическое управление организацией в сфере гостеприимства
2. Стратегия конкурентных преимуществ как ключевой фактор в развитии гостинично-ресторанного предприятия
3. Стратегии интегрированного роста в достижении поставленных целей и задач гостиничного предприятия на рынке сервисных услуг.
4. Стратегии диверсифицированного роста в достижении поставленных целей и задач организации на рынке услуг.
5. Стратегия концентрированного роста в достижении поставленных целей и задач организации на рынке услуг гостиничного бизнеса.
6. Стратегические изменения и их влияние на дальнейшее развитие гостинично-ресторанного комплекса.
7. Преимущества стратегического управления в обеспечении долгосрочных перспектив развития гостинично-ресторанного комплекса.
8. Продуктовые стратегии фирмы как фактор успеха в конкурентной борьбе.
9. Стратегия поведения фирмы - лидера рынка в конкурентной среде.
10. Стратегический подход к развитию организации на основе результатов SWOT – анализа.
11. Особенности управления стратегическим набором СЗХ.
12. Стратегическое управление конкурентными преимуществами.
13. Стратегическое управление в условиях нестабильности внешней среды.
14. Особенности стратегий роста малых гостиничных предприятий.
15. Особенности стратегий роста средних гостиничных предприятий.
16. Особенности стратегий роста крупных гостиничных предприятий.
17. Стратегическое решение как сфера риск-менеджмента.

### **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков**

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета обучающегося и отзыва руководителя практики.

Обучающийся формирует отчет о практике по указанному плану в рабочей программе практики, выполнение индивидуального задания, а также дополнительные материалы (нормативные документы, фотографии объекта и процесса производства).

Содержание отчета должно отражать полноту реализации основных задач практики (результатов выполнения индивидуального задания). К отчету следует приложить, необходимые материалы, иллюстрирующие содержание основной части отчета.

Отчеты по практике готовятся индивидуально в соответствии с вариантом.

Структура отчета:

- титульный лист;
- содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (определяется программой практики по вариантам);
- заключение (подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, предложения по совершенствованию изученного объекта и предмета);
- список использованных источников;
- приложения (соответствующая документация, которую магистрант подбирает и изучает при написании отчёта).

Титульный лист отчёта оформляется по установленной единой форме. Отчёт подготавливается на листах формата А 4.

Защита отчета в том же порядке, что и защита других видов письменных работ студента. Итоговая оценка формируется из умения выступать перед аудиторией и грамотно подготовить защитную речь.

Защита отчета предполагает выявление знаний, умений и навыков исследовательской деятельности, уровня формирования соответствующих компетенций на основе установленных индикаторов.

Оценка отчета основывается на выполнении следующих требований: полнота и детальность изложения; профессионализм выводов; умение использовать технологические и производственные термины; умение использовать статистические данные и осуществлять расчеты; умение критически анализировать разные точки зрения на содержание и развитие исследуемого объекта; владение инструментарием анализа; аккуратность и соответствие требованиям, предъявляемым к письменным работам; правильность оформления справочного аппарата.

Оценивание знаний обучающихся осуществляется по 100-балльной системе с фиксацией оценки в документах высшего учебного заведения.

#### Государственная шкала оценивания академической успеваемости

<b>Сумма баллов за все виды учебной деятельности</b>	<b>По государственной шкале</b>	<b>Определение</b>
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (от 10 % до 15%)
60-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков, выполнение удовлетворяет минимальные критерии
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации