о ГРД(б) 26

**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
Зав. кафедрой сервиса
и гостиничного дела
КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА _____ Я.В. Дегтярева
(подпись)
«_20_» ____02_____ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по государственной итоговой аттестации

_____43.03.03 Гостиничное дело_____
(код и наименование направления подготовки)

_____ Гостинично-ресторанное дело_____
(наименование профиля подготовки)

Разработчик (разработчики):

Доцент, к.э.н. _____ Е.В. Куценко

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «20» февраля 2026 г., протокол № 16

Донецк 2026 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень универсальных и общепрофессиональных компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело) 3
2. Перечень профессиональных компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы в соответствии с ОПОП ВО 7
3. Рекомендуемая тематика выпускных квалификационных работ по образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело) 11
4. Методические материалы, определяющие процедуру подготовки и защиты ВКР, общую структуру ВКР 13
5. Процедура оценивания уровня сформированности компетенций выпускников в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело) 17
6. Лист изменений и дополнений 20

## 1. Перечень универсальных и общепрофессиональных компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело)

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать такими универсальными компетенциями:

| Наименование категории (группы) универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|---|---|---|
| Системное и критическое мышление | УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>ИДК-2$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи на основе системного подхода, определяет и оценивает последствия возможных решений задачи |
| Разработка и реализация проектов | 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 | ИДК-1$_{УК-2}$ Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.<br>ИДК-2$_{УК-2}$ Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. |
| Командная работа и лидерство | УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | ИДК-1$_{УК-3}$ Владеет навыками эффективной коммуникации и взаимодействует в команде для достижения поставленной цели<br>ИДК-2$_{УК-3}$ Использует технологии коммуникаций, техники адаптивности в общении для эффективного взаимодействия и совместной работы |
| Коммуникация | УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | ИДК-1$_{УК-4}$ Выбирает стиль общения, адаптирует речь, ведет диалог на государственном языке Российской Федерации и иностранном (-ых) языках в зависимости от цели и условий взаимодействия<br>ИДК-2$_{УК-4}$ Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках<br>ИДК-3$_{УК-4}$ Демонстрирует умение выполнять |

| Наименование категории (группы) универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|---|---|---|
| | | перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | ИДК-1$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.<br>ИДК-2$_{УК-5}$ Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения.<br>ИДК-3$_{УК-5}$ Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера. |
| Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение) | УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | ИДК-1$_{УК-6}$ Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, устанавливает приоритеты и эффективно организовывает рабочий процесс для достижения поставленных целей<br>ИДК-2$_{УК-6}$ Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. |
| | УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | ИДК-1$_{УК-7}$ Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни<br>ИДК-2$_{УК-7}$ Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. |
| Безопасность жизнедеятельности | УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при | ИДК-1$_{УК-8}$ Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности<br>ИДК-2$_{УК-8}$ Осуществляет действия по предотвращению возникновения |

| Наименование категории (группы) универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|---|---|---|
| | возникновении чрезвычайных ситуаций | чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения), в т.ч. в случае возникновения военных конфликтов |
| Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность | УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | ИДК-1$_{УК-9}$ Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике.<br>ИДК-2$_{УК-9}$ Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует инструменты управления финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски. |
| Гражданская позиция | УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | ИДК-1$_{УК-10}$ Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом, коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней.<br>ИДК-2$_{УК-10}$ Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма и коррупции в обществе.<br>ИДК-3$_{УК-10}$ Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму, коррупции. |

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать такими общепрофессиональными компетенциями:

| Наименование категории (группы) общепрофессио-нальных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции |
|---|---|---|
| Технологии | ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение | ИДК-1$_{ОПК-1}$ Обоснованно выбирает современные инструментальные средства обработки и визуализации информации и технологические новации в сфере гостеприимства и общественного питания |

| Наименование категории (группы) общепрофессио-нальных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции |
|---|---|---|
| | в сфере гостеприимства и общественного питания | ИДК-2$_{ОПК-1}$ Использует современные информационно-коммуникационные технологии, специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| Управление | ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ИДК-1 $_{ОПК-2}$ Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2$_{ОПК-2}$ Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| Качество | ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | ИДК-1$_{ОПК-3}$ Оценивает качество товаров и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон<br>ИДК-2$_{ОПК-3}$ Обеспечивает качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями отечественных и международных стандартов |
| Маркетинг | ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ИДК-1$_{ОПК-4}$ Проводит исследование рынка, анализирует потребительские предпочтения, конкурентную среду и тенденции в сфере гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2$_{ОПК-4}$ Применяет основные элементы комплекса маркетинга для достижения целей в сфере гостеприимства и общественного питания |
| Экономика | ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | ИДК-1$_{ОПК-5}$ Оценивает экономическую эффективность различных проектов и инициатив, учитывая затраты и ожидаемые результаты<br>ИДК-2$_{ОПК-5}$ Принимает решения на основе экономических расчетов и анализа, учитывая риски и возможности для предприятий гостеприимства и общественного питания |
| Право | ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы | ИДК-1$_{ОПК-6}$ Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области |

| Наименование категории (группы) общепрофессио-нальных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции |
|---|---|---|
| | международного права при осуществлении профессиональной деятельности | ИДК-2$_{ОПК-6}$ Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности |
| Безопасность обслуживания | ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | ИДК-1$_{ОПК-7}$ Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2$_{ОПК-7}$ Организует и обеспечивает соблюдение норм охраны труда, техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности |
| Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности | ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ИДК-1$_{ОПК-8}$ Понимает основы и принципы работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач в сфере профессиональной деятельности<br>ИДК-2$_{ОПК-8}$ Использует основы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности |

## 2. Перечень профессиональных компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы в соответствии с ОПОП ВО

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать такими профессиональными компетенциями:

| Задача ПД | Объект или область знания | Код и наименование профессиональ-ной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта) |
|---|---|---|---|---|
| Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий | | | | |
| Управление деятельностью предприятий по оказанию гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг | - гостиницы и другие средства размещения, объекты сана-торно-курортной деятельности, отдыха и досуга,<br>- предприятия и объекты общест- | ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий | ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2$_{ПК-1}$ Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая | Анализ отечествен-ного и зарубежного опыта, норм и стандартов |

| Задача ПД | Объект или область знания | Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта) |
|---|---|---|---|---|
| | венного питания,<br>- гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги,<br>- нормативная и технологическая документация,<br>- потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта,<br>- первичные трудовые коллективы. | уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов | санитарные нормы и требования законодательства<br>ИДК-3$_{ПК-1}$ Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии | |
| | | ПК-2. Способен эффективно управлять ресурсами и процессами в гостинично-ресторанном хозяйстве, обеспечивая устойчивый рост и развитие бизнеса | ИДК-1$_{ПК-2}$ Создает и адаптирует бизнес-модели для гостиничных и ресторанных предприятий, учитывая рыночные условия и потребности клиентов<br>ИДК-2$_{ПК-2}$ Проводит анализ результатов хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает планы и бюджеты, составляет отчетность, прогнозируя доходы и расходы, потребность в ресурсах для предприятий индустрии гостеприимства | ПС «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»<br>ПС «Руководитель предприятия питания»<br>Анализ отечественного и зарубежного опыта |
| Тип задач профессиональной деятельности – Технологический | | | | |
| Разработка и продвижение гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий, в т.ч. цифровых, в области гостеприимства, маркетинга | - гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга,<br>- предприятия и объекты общественного питания,<br>- гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги,<br>- технологии формирования, продвижения и реализации гостинично-ресторанного и санаторно- | ПК-3. Способен применять современные технологии и маркетинговые инструменты для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, в т.ч. в цифровой среде | ИДК-1$_{ПК-3}$ Разрабатывает комплексные маркетинговые стратегии для привлечения и удержания клиентов<br>ИДК-2$_{ПК-3}$ Создает качественный контент для привлечения целевой аудитории и продвижения гостинично-ресторанного продукта<br>ИДК-1$_{ПК-3}$ Применяет инновационные технологии, в т.ч. цифровые, для увеличения продаж и создания положительного клиентского опыта в индустрии гостеприимства | Анализ отечественного и зарубежного опыта, |

| Задача ПД | Объект или область знания | Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта) |
|---|---|---|---|---|
| | курортного продукта,<br>-информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий,<br>- потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности. | | | |
| Тип задач профессиональной деятельности – Сервисный | | | | |
| Обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений | - гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга,<br>- предприятия и объекты общественного питания,<br>- гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги,<br>- технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, нормативная и технологическая документация, | ПК-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций | ИДК-1$_{ПК-4}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей<br>ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции<br>ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания | Анализ отечественного и зарубежного опыта, норм и стандартов |

| Задача ПД | Объект или область знания | Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта) |
|---|---|---|---|---|
| | - потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,<br>- первичные трудовые коллективы. | | | |
| Тип задач профессиональной деятельности – Проектный | | | | |
| Проектирование предприятий гостинично-ресторанного бизнеса, разработка проектов с применением компьютерного моделирования и проектирования | - гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга,<br>- предприятия и объекты общественного питания,<br>- нормативная и технологическая документация,<br>- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий,<br>- первичные трудовые коллективы. | ПК 5. Способен проектировать объекты средств размещения и предприятий питания, обеспечивая высокую функциональность и эстетическую привлекательность | ИДК-1$_{ПК-5}$ Разрабатывает концептуальные решения для объектов размещения и предприятий питания, отражающие современные требования и тренды<br>ИДК-2$_{ПК-5}$ Знает и соблюдает все действующие нормативные требования и стандарты при проектировании предприятий гостинично-ресторанного бизнеса<br>ИДК-3$_{ПК-5}$ Умеет проектировать пространства, обеспечивая их функциональность и удобство для посетителей | Анализ отечественного и зарубежного опыта, норм и стандартов |
| Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательский | | | | |
| Применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства и туризма | - гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности, отдыха и досуга,<br>- предприятия и объекты общественного | ПК-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и туризма | ИДК-1$_{ПК-6}$ Использует методы мониторинга и прогнозирования развития рынка индустрии гостеприимства и туризма<br>ИДК-2$_{ПК-6}$ Использует прикладные методы маркетинговых исследований для формирования и продвижения туристского продукта, соответствующего запросам потребителей | Анализ отечественного и зарубежного опыта |

| Задача ПД | Объект или область знания | Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции | Основание (ПС, анализ опыта) |
|---|---|---|---|---|
| | питания,<br>- гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, технологии его формирования, продвижения и реализации,<br>- технологии обслуживания клиентов,<br>- информационные ресурсы и системы,<br>- потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности. | | | |

**3. Рекомендуемая тематика выпускных квалификационных работ (далее – ВКР) по образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело)**

1) Разработка организационно-управленческой деятельности хостела в г. …

2) Разработка организационно-управленческой деятельности гостиницы семейного отдыха категории …* в г…

3) Разработка организационно-управленческой деятельности туристической гостиницы категории …*в г…

4) Разработка организационно-управленческой деятельности клуб-отеля …* в г…

5) Разработка организационно-управленческой деятельности лотеля категории …* в г…

6) Разработка организационно-управленческой деятельности гостиницы для спортсменов категории …* в г…

7) Разработка организационно-управленческой деятельности эко-отеля категории …* в г…

8) Разработка организационно-управленческой деятельности курортной гостиницы категории …* в г…

9) Разработка организационно-управленческой деятельности СПА-отеля категории …* в г…

10) Разработка организационно-управленческой деятельности гостиницы категории …* в г…

11) Разработка организационно-управленческой деятельности молодежной гостиницы категории …* в г…

12) Разработка организационно-управленческой деятельности бизнес-отеля категории …* в г…

13) Разработка организационно-управленческой деятельности транзитной гостиницы категории …* на трассе …

14) Разработка организационно-управленческой деятельности мотеля в г.…

15) Разработка организационно-управленческой деятельности агро-отеля категории …* в п.г.т. (селе)…

16) Разработка организационно-управленческой деятельности аквателя категории …* в г…

17) Разработка организационно-управленческой деятельности апарт-отеля категории …* в г…

18) Разработка организационно-управленческой деятельности ботеля категории …* в г…

19) Разработка организационно-управленческой деятельности арт-отеля категории …* в г…

20) Разработка организационно-управленческой деятельности бутик-отеля категории …* в г…

21) Разработка организационно-управленческой деятельности базы отдыха в г…

22) Разработка организационно-управленческой деятельности пансионата в г…

23) Разработка организационно-управленческой деятельности социального отеля в г …

24) Разработка организационно-управленческой деятельности отеля для пожилых людей в г. …

25) Разработка организационно-управленческой деятельности детского (молодежного) центра отдыха в г. …

26) Разработка организационно-управленческой деятельности гостиницы для людей с ограниченными возможностями в г. …

## 4. Методические материалы, определяющие процедуру подготовки и защиты ВКР, общую структуру ВКР

Выпускная квалификационная работа является обязательной формой государственной итоговой аттестации выпускника и представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

ВКР обучающихся проходят обязательную проверку на наличие заимствований (плагиата) из общедоступных сетевых источников. Итоговая оценка оригинальности текста ВКР устанавливается не менее 50 процентов – для обучающихся по программам бакалавриата и специалитета.

Тематика ВКР должна быть актуальной, соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, а по своему содержанию отвечать задачам подготовки высококвалифицированных выпускников с учетом выбранного направления подготовки.

Примерная тематика ВКР разрабатывается кафедрой сервиса и гостиничного дела ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», ежегодно обновляется, рассматривается и утверждается на заседании кафедры.

Темы ВКР с указанием руководителей и консультантов утверждаются приказом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.

Для подготовки ВКР за обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими ВКР совместно) закрепляется руководитель ВКР из числа профессорско-преподавательского состава кафедры сервиса и гостиничного дела и консультанты.

В целях обеспечения надлежащего качества и установленных сроков выполнения ВКР кафедра сервиса и гостиничного дела формирует календарный план подготовки ВКР.

ВКР должна представлять собой логически и стилистически связный текст, который раскрывает проведенные исследования, направленные на решение поставленной профессиональной задачи.

ВКР, выполняемая в виде дипломной работы (проекта), включает в себя такие структурные элементы:

1. титульный лист;
2. задание на выпускную квалификационную работу;
3. реферат;
4. содержание;
5. введение;
6. нормативные ссылки (при необходимости);
7. термины и определения (при необходимости);
8. основная часть (содержит разделы с соответствующими подразделами (параграфами), при необходимости – пунктами и подпунктами);
9. выводы;

10. список использованных источников;
11. приложения (при наличии);
12. графическая часть.

Конкретные требования к структуре и содержанию ВКР определяются кафедрой сервиса и гостиничного дела на основании ФГОС ВО и учебно-методического пособия по выполнению ВКР (Крылова Л.В. Гостинично-ресторанное дело: учебно-практическое пособие по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной форм обучения / Л.В. Крылова, Я.В. Дегтярева, Е.В. Куценко [и др.] – Донецк: ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2025. – 120 с.).

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов по стандартизации.

После завершения подготовки обучающимся ВКР руководитель ВКР представляет на выпускающую кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР. В случае выполнения ВКР несколькими обучающимися руководитель ВКР представляет письменный отзыв об их совместной работе в период подготовки ВКР.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК. Заседание проводится председателем ГЭК.

Заседание ГЭК считается правомочным, если в нем принимают участие не менее двух третей от числа лиц, входящих в состав комиссии.

Защита проводится с обязательным участием обучающегося. При возможности на защите может присутствовать научный руководитель ВКР и рецензент.

При защите ВКР могут применяться дистанционные образовательные технологии. Особенности проведения защиты ВКР с применением дистанционных образовательных технологий определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

На защите ВКР обучающийся выступает с кратким докладом (до 15 минут) по теме работы. Выступление должно отражать актуальность темы исследования, его цель и задачи, степень изученности проблемы, структуру работы и полученные выводы. Выступление может иллюстрироваться презентацией и/или раздаточным материалом для членов ГЭК и, при необходимости, для других присутствующих на защите.

После выступления обучающегося члены ГЭК или иные присутствующие на защите лица задают ему вопросы по теме ВКР или по затронутым в ней проблемам. Далее председатель ГЭК знакомит с содержанием отзыва научного руководителя и рецензии, а в случае присутствия на заседании ГЭК руководителя и рецензента, предоставляет возможность им выступить самостоятельно. Обучающемуся предоставляется возможность ответить на замечания, приведенные в отзыве и рецензии, а также сделанные в ходе защиты членами ГЭК.

Оценка ВКР включает:

- оценку качества выполненной работы;
- оценку качества защиты работы.

Оценка качества выполненной ВКР включает:

1. Актуальность, обоснованность проблемы исследования и темы работы – ориентация ВКР на решение актуальных практических проблем (задач) в сфере профессиональной деятельности. Предполагает оценку степени убедительности оснований, побудивших обучающегося выбрать данную задачу для изучения ее по конкретному предприятию, организации, учреждению.

2. Уровень обоснованности решений базируется на уровне теоретической проработки проблемы (задачи), методической грамотности проведенных исследований и достаточности, качестве обоснования предлагаемых решений.

Оценка уровня теоретической проработки проблемы предполагает оценку широты и качества использованных в работе источников информации, логики изложения материала, теоретического обоснования возможных решений проблемы.

Оценка методической грамотности проведенных исследований основана на оценке обоснованности применяемых методик исследования, информационной адекватности, а также правильности использования выбранных методов и методик анализа.

Достаточность и качество обоснования предлагаемых решений оценивается по глубине проработки рассматриваемых в работе вопросов, грамотности аргументации в изложении решений.

3. Научный уровень работы отражают качество, глубина, корректность и достоверность выполненных в ВКР теоретических и экспериментальных исследований, расчетов, испытаний, опытов, степень обоснованности принятых при этом допущений, степень глубины и полноты анализа полученных теоретических, расчетных и экспериментальных результатов, достоверность и обоснованность сделанных при этом теоретических и практических выводов, а также направления использования современных информационно-вычислительных и программных средств и комплексов, информационных и моделирующих технологий, методик организации и проведения экспериментов.

4. Практическая значимость выполненной ВКР оценивается исходя из возможности практического применения полученных теоретических, расчетных и экспериментальных результатов.

5. Качество оформления ВКР оценивается по качеству оформления работы в целом, графических и иллюстративных материалов, степени соблюдения в них современных нормативных требований, а также по грамотности изложения текстовых материалов, правильности подготовки сопроводительной документации.

6. Оценка руководителя ВКР.

7. Оценка рецензента ВКР.

8. Высокий уровень научно-технической и творческой активности выпускника, выраженный в результативной научной работе: опубликовании материалов ВКР в различных изданиях, отчетах о НИР, оформлении заявок и патентов на изобретения, подготовке конкурсных работ, отмеченных медалями

или дипломами и т.п., является фактором, повышающим оценку качества выполненной ВКР.

Оценка качества защиты ВКР включает:

1) Качество доклада оценивается исходя из формы его представления и содержания. Основой для оценки формы представления доклада служат: степень свободы и уверенности изложения материала, способность выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований, умение использовать графический, иллюстративный материал.

Уровень содержания доклада оценивается по соответствию доклада содержанию работы, полноте, аргументированности и логической последовательности изложения содержания ВКР, обоснованию используемых методов решения, полученных результатов, практических рекомендаций, выводов, доказательству их корректности, достоверности и практической значимости.

2) Качество ответов на вопросы оценивается по правильности, четкости, полноте и обоснованности ответов, умения лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую научную терминологию.

3) Поведение на защите ВКР отражают: степень адекватности восприятия, правильность и полнота ответов на поставленные вопросы.

Критерии оценки ВКР:

«Отлично» (90-100 баллов**)** – ВКР выполнена на актуальную тему, в ней приведен анализ исследуемой проблемы (задачи); представлены результаты собственных исследований; отражены научно-обоснованные результаты исследования. Работа выполнена с использованием компьютерных технологий, компьютерных программ или собственных программных продуктов.

«Хорошо» (75-89 баллов) – ВКР и ее защита отвечают признакам оценки «хорошо». Выявлен широкий профессиональный кругозор выпускника, его умение логично мыслить. В ответах допускаются неточности, которые не изменяют сущности вопроса.

«Удовлетворительно» (60-74 балла) – ВКР и ее защита, главным образом, отвечают тем требованиям, которые предъявляются к знаниям основного фактического материала. Однако в ответах недостаточно точно формулируются причинно-следственные связи между явлениями и процессами, оперирование фактами происходит на уровне запоминания. Наглядное сопровождение работы недостаточно. Выступление выпускника было недостаточно четким; доклад подготовлен в упрощенной форме.

«Неудовлетворительно» (59 и менее баллов) – ВКР и ее защита не отвечают предъявляемым требованиям. Выпускник не знает большей части фактического материала, не умеет устанавливать причинно-следственные связи между явлениями и процессами, заучив материал без его осознания.

Решения ГЭК принимаются простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссии и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель ГЭК обладает правом решающего голоса.

Решение, принятое ГЭК, оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем ГЭК.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения защиты ВКР и (или) о несогласии с полученной оценкой результатов защиты ВКР. Порядок и сроки подачи и рассмотрения апелляции установлены Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры.

Порядок проведения защиты ВКР для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры.

## 5. Процедура оценивания уровня сформированности компетенций выпускников в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профилю: Гостинично-ресторанное дело)

Оценка уровня сформированности компетенций выпускника при защите ВКР приведена в табл. 5.1.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций (количество и содержание) выпускника формулируются выпускающей кафедрой сервиса и гостиничного дела с учетом требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Оценка по каждому критерию членами ГЭК выставляется в баллах, интервалы значений баллов по каждому критерию разрабатываются кафедрой (кафедрами) самостоятельно.

Итоговая оценка каждого члена ГЭК рассчитывается как сумма баллов по всем критериям, максимальное значение суммы баллов по всем критериям – 100.

Оценка уровня сформированности компетенций у выпускника рассчитывается как отношение суммы всех итоговых оценок членов ГЭК к числу членов ГЭК. Среднее значение оценки по каждому критерию рассчитывается как отношение суммы баллов по критерию, выставленных членами ГЭК к числу членов ГЭК.

Таблица 5.1 – Оценочный лист для оценки уровня сформированности компетенций выпускника

| Фамилия, имя, отчество члена ГЭК | Оценка по критерию в баллах | | | | | | | | | | Итоговая оценка в баллах |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | А. Умение ставить цель и выбирать пути ее достижения, обобщать и анализировать информацию | Б. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную речь | В. Умение оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы | Г. Умение сочетать теорию и практику для решения экономических и управленческих задач | Д. Умение применять творческий (инновационный подход) к решению поставленных задач | Е. Умение выбирать методы исследования, планировать и проводить необходимые эксперименты, интерпретировать результаты и делать выводы | Ж. Умение выполнять элементы проекта | З. Умение использовать стандартные программные средства при проектировании | И. Умение выявлять объекты (процессы) для улучшения (совершенствования, модернизации) в технологии и управлении | К. Умение использовать экономический аппарат для решения задач, возникающих в профессиональной деятельности | |
| 1 | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | |
| Среднее значение оценки по каждому критерию и итоговая оценка выпускника | | | | | | | | | | | |

Уровни сформированности компетенций выпускника по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело:

-высокий уровень – компетенции освоены на «отлично», итоговая оценка выпускника в интервале 90-100 баллов;

-средний уровень – компетенции освоены на «хорошо», итоговая оценка выпускника в интервале 75-89 баллов;

-низкий уровень – компетенции освоены на «удовлетворительно», итоговая оценка выпускника в интервале 60-74 баллов;

-компетенции не освоены (освоены на «неудовлетворительно»), итоговая оценка выпускника – 59 баллов и менее.

ГЭК может принимать во внимание при вынесении итоговой оценки внешние рецензии на ВКР (при наличии) и отзыв руководителя работы.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций выпускника приведены в таблице 5.2.

Таблица 5.2 – Критерии оценки уровня сформированности компетенций выпускника

| Критерии оценки | Коды компетенций | Шкала оценивания |
|---|---|---|
| А. Умение ставить цель и выбирать пути ее достижения, обобщать и анализировать информацию | УК-1, УК-2, | 0-10 |
| Б. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную речь | УК-1, УК-2, УК-4 | 0-10 |
| В. Умение оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы | УК-2, УК-4 | 0-10 |
| Г. Умение сочетать теорию и практику для решения экономических и управленческих задач | УК-9, ОПК-5 | 0-10 |
| Д. Умение применять творческий (инновационный подход) к решению проставленных задач | УК-1, УК-6, ОПК-1, ОПК-8 | 0-10 |
| Е. Умение выбирать методы исследования, планировать и проводить необходимые эксперименты, интерпретировать результаты и делать выводы | УК-2, ОПК-4 | 0-10 |
| Ж. Умение выполнять элементы проекта | УК-6 | 0-10 |
| З. Умение использовать стандартные программные средства при проектировании | ОПК-1, ОПК-8 | 0-10 |
| И. Умение выявлять объекты (процессы) для улучшения (совершенствования, модернизации) в технологии и управлении | ОПК-1, ПК-2, ПК-6 | 0-10 |
| К. Умение использовать экономический аппарат для решения задач, возникающих в профессиональной деятельности | УК-9, ОПК-5, ПК-6 | 0-10 |

## 6. Лист изменений и дополнений

| № п/п | Виды дополнений и изменений | Дата и номер протокола заседания кафедры сервиса и гостиничного дела, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения | Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой сервиса и гостиничного дела |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |