Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 10.11.2026 15:01:53
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оГРД(м)24

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
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

«_22__» _____02____ 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по практике

Б2.О.03(П) Производственная (организационно-управленческая) практика
(шифр и наименование практики)

43.04.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления подготовки)

Гостиничное и ресторанное дело
(наименование магистерской программы)

Разработчик:
доцент _____ А.В. Полякова
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «_22__» ____02_____ 2024 г., протокол № 16

Донецк 2024 г.

Паспорт
оценочных материалов

по практике ___Производственная (организационно-управленческая)___
(наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	4
		2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии	4
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	4
2	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
3	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
4	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
5	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	4
6	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Раздел 5. Индивидуальное задание практики	4

Продолжение таблицы

1	2	3	4
7	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	4
		2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии	4
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	4
8	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	4
		2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии	4
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	4
9	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
10	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	4
		4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии	4
11	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии	4
6	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии	4
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	4
7	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4

	и дополнительным профессиональным программам		
8	ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
9	ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	4
10	ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	4
11	ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
12	ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
13	ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии	4
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	4
14	ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы	3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4

	гостеприимства и общественного питания		
15	ПК-2. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивле-ния персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	4
16	ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общест-венного питания и реализовывать их с исполь-зованием информационно-коммуникационных технологий	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
17	ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
18	ПК-5. Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	2.Организация производственных процессов на гостиничном предприятии	4
		3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии	4
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	4

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контроли-руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2$_{УК-1}$. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3$_{УК-1}$ Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.	Раздел 1 Раздел 2 Раздел 3 Раздел 4 Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
2	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1$_{УК-2}$ Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления. ИДК-2$_{УК-2}$ Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. ИДК-3$_{УК-2}$ Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы. ИДК-4$_{УК-2}$ Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.	Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике

3	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1$_{УК-3}$ Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-2$_{УК-3}$Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. ИДК-3$_{УК-3}$ Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
4	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1$_{УК-4}$ Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке. ИДК-2$_{УК-4}$ Переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык. ИДК-3$_{УК-4}$ Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе с зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
5	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1$_{УК-5}$ Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-2$_{УК-5}$ Выстраивает профессиональное социальное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп. ИДК-3$_{УК-5}$ Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.	Раздел 1	Отчет о практике. Защита отчета о практике

6	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1$_{УК-6}$ Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует. ИДК-2$_{УК-6}$ Определяет образовательные потребности и способы совершенствования (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки. ИДК-3$_{УК-6}$ Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.	Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
7	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-1}$ Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-1}$ Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
2	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 $_{ОПК-2}$ Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 $_{ОПК-2}$ Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 $_{ОПК-2}$ Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике

3	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-3}$ Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-3}$ Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ОПК-3}$ Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	Раздел 2 Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
4	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-4}$ Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-4}$ Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ОПК-4}$ Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 1, Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
5	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1$_{ОПК-5}$ Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-5}$ Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ОПК-5}$ Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике

6	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ОПК-6}$ Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2$_{ОПК-6}$ Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ИДК-3$_{ОПК-6}$ Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях	Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
7	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ИДК-1$_{ОПК-7}$ Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-7}$ Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам ИДК-3$_{ОПК-7}$ Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам	Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
8	ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПКО-1}$ Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2$_{ПКО-1}$ Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПКО-1}$ Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4$_{ПКО-1}$ Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
9	ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере	ИДК-1$_{ПКО-2}$ Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	Раздел 4 Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике

	гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-2$_{ПКО-2}$ Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПКО-2}$ Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений		
10	ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПКО-3}$ Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПКО-3}$ Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПКО-3}$ Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 4 Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
11	ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных техно-логий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПКО-4}$ Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПКО-4}$ Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПКО-4}$ Применяет современные информационно-коммуникативные технологи для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике
12	ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию	ИДК-1$_{ПКО-5}$ Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПКО-5}$ На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике

	предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	питания		
13	ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПКО-6}$ Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела ИДК-2$_{ПКО-6}$ Организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля	Раздел 2 Раздел 3 Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике
14	ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПК-1}$ Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПК-1}$ Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
15	ПК-2. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий	ИДК-1$_{ПК-2}$ Осуществляет анализ российской и зарубежной практики внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-2}$ Понимает и обосновывает перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного	Раздел 4 Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике

	сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	питания ИДК-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает и реализует комплекс мер по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям ИДК-4$_{ПК-2}$ Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.		
16	ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	ИДК-1$_{ПК-3}$ Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПК-3}$ Использует современные информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике
17	ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-4}$ Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике
18	ПК-5. Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового	ИДК-1$_{ПК-5}$ Проводит анализ передового российского и зарубежного опыта разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров и формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах ИДК-2$_{ПК-5}$ Оценивает потребность в подготовке кадров в регионе для формирования конкурентоспособного	Раздел 3 Раздел 4 Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике

	потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПК-5}$ Проводит анализ материально-технических и педагогических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах за счет использования передовых технологий обучения, разработки рекомендаций по совершенствованию этого обеспечения ИДК-4$_{ПК-5}$ Определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах		

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
90-100	Всесторонние глубокие знания программного материала. Обучающийся должен подтвердить свои знания и умения по следующим пунктам: - цели, задачи, специфика гостиничного предприятия; - организация работы основных структурных подразделений гостиницы, методы ведения хозяйственной деятельности предприятий гостеприимства; - основные результаты новейших исследований, опубликованные в ведущих профессиональных журналах по проблемам в сфере гостеприимства; - методологические основы проведения технологических разработок; - инструментарий реализации проводимых исследований; - теоретические и нормативные основы осуществления технологических процессов выбранного объекта исследования; - специфику осуществления проектной, аналитической, хозяйственной деятельности на уровне гостиничного предприятия; - существующие теоретические и применяемые модели исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере гостеприимства; - методы и методологию проведения исследовательской деятельности на гостиничном предприятии; - применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня; - обобщать и оценивать результаты новейших исследований в области технологии гостеприимства; выявлять перспективные направления развития предприятия гостиничной индустрии; - применять методы и методологию проведения исследований деятельности гостиничного предприятия; выполнять определенные виды работ в основных структурных подразделениях предприятия, связанные с организационной и управленческой деятельностью; - решать задачи, поставленные руководителем практики от предприятия; - исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности маркетинговой и управленческой деятельности на предприятии;

	- умение формулировать выводы. Отчет выполнен в полном объеме, оформлен без ошибок. Обучающийся четко ориентируется в представленном отчетном материале.
75-89	Знания и навыки, которые демонстрирует обучающийся по результатам практики, удовлетворяют основным требованиям, но они не достаточно глубокие хотя бы по одной задаче, данной программы. В отчете присутствуют не существенные недочеты, однако обучающийся ориентируется в представленном материале. В целом выполнена содержательная работа по программе практики, но с непринципиальными ошибками. Изложение итогового материала неполное или не завершено.
60-74	Обучающийся владеет объемом основного программного материала, усвоил информацию, которая предусмотрена практикой и дисциплинами, предшествующими прохождению практики, но во время изложения материала допускает существенные ошибки, делает выводы неудачно и неубедительно, со значительными недостатками. Выполнение работы соответствует минимальным критериям: поверхностно выполнены разделы программы практики, обучающийся в итоге практической деятельности не в состоянии показать умение пользоваться полученными данными, анализировать, обобщать и делать выводы. Уровень полученных теоретических знаний не позволяет осуществить выполнение работы в полном объеме.
0-59	Выявлены значительные недостатки в усвоении основного программного материала, а также неумение пользоваться теоретическими знаниями на практике, необходима еще дополнительная определенная работа по поводу сбора информации по заданию практики и ее обработка для дальнейшего использования в своей исследовательской работе и оформлении отчета по практике. Не выполнена работа в соответствии с представленной программой практики, в период практики не получено необходимых практических навыков по выбранной профессии, требуется большая работа в будущем.

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	**2**	**3**	**4**
1	Отчет о 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

Тематика индивидуальных заданий производственной (организационно-управленческой) практики

1) Определение степени автоматизации гостиничного предприятия и предоставление перечня автоматизированных рабочих мест в гостинице и их функциональное назначение.

2) Анализ графика выхода на работу рабочих СПиР в гостинице и разработка оптимального режима работы работников службы на определенный период.

3) Определение основных групп потребителей гостиничных услуг на данном предприятии и разработка рекомендаций относительно особенностей их обслуживания.

4) Исследование качества оснащения гостиничного номера и его соответствия категории отеля.

5) Системное представление структуры деятельности базы практики. Составление структурной схемы одной из служб гостинично-ресторанного комплекса.

6) Представление дерева бизнес-процессов гостинично-ресторанного комплекса. Описание основного бизнес-процесса одной из служб предприятия.

7) Разработка функциональной модели "как есть", анализ и предложение модели "как должно быть".

8) Исследование эффективности функционирования службы Room Service в гостиничном предприятии.

9) Анализ действующей практики подбора персонала кадровой службой отеля.

10) Исследование организации труда руководителя отеля.

11) Разработка мероприятия по экономному использованию материально-технических ресурсов.

12) Исследование коммуникационных связей и сети на предприятии.

13) Стратегический маркетинг и его воздействие на гостинично-ресторанную сферу.

14) Стратегическое управление и маркетинговая политика исследуемого гостиничного предприятия.

15) Исследование организационной структуры маркетинговой службы на предприятии.

16) Исследование целей, задач и функций маркетинговой службы и их соответствия рынка и экономической ситуации на выбранном рыночном сегменте.

17) Особенности формирования стратегического плана на примере гостиничного предприятия – базы практики.

18) Выбор маркетинговой стратегии - решающее условие в достижении высокой конкурентоспособности предприятия гостиничного ресторанного сектора.

19) Особенности формирования системы стратегического маркетинга на предприятии гостинично-ресторанного сектора.

20) Разработка методики оценки уровня удовлетворенности потребителей услугами службы ... отеля.

21) Составить и описать иерархическую структуру показателей качества гостиничных (ресторанных) услуг.

22) Исследование характера действия различных элементов обслуживания потребителей в подразделении ... отеля на восприятие ими качества услуг.

23) Разработка методики корректирующих действий по предотвращению жалоб потребителей гостинично-ресторанного комплекса.

24) Моделирование процессов организации хранения сырья и полуфабрикатов на предприятии питании гостинично-ресторанного комплекса в нотации IDEF0.

25) Моделирование процессов производства блюд и кулинарных изделий на предприятии питании гостинично-ресторанного комплекса в нотации IDEF0.

26) Моделирование процессов обслуживания потребителя на предприятии питании гостинично-ресторанного комплекса в нотации IDEF0.

27) Реинжиниринг бизнес-процессов в ресторане гостинично-ресторанного комплекса.

28) Совершенствование методов организации предприятия питания гостинично-ресторанного-комплекса.

29) Организация предоставления услуг с учетом новых форматов обслуживания.

30) Предложение новых методов обучения персонала в гостинично-ресторанном комплексе, исходя из возможностей и потребностей предприятия.

31) Исследование инноваций в функционировании и предоставлении услуг службы Room Service.

32) Разработка инновационных мероприятий по экономному использованию энергоресурсов на предприятии.

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 от кафедры. По итогам аттестации выставляется дифференцированная оценка. В период практики обучающийся получает знания по очерченному кругу вопросов, вместе с руководителем практики от кафедры обсуждает итоги практики и собранные материалы. Обучающийся формирует отчет о практике по указанному плану в рабочей программе практики, который включает в себя разделы об организационно-технологической характеристике предприятия, управлении человеческими ресурсами на предприятии, внедрении стратегического менеджмента на предприятии, организации инновационной деятельности, использования электронного каталога, анализ и систематизацию найденной информации по конкретному вопросу, обозначенному как индивидуальное задание.

Содержание отчета должно отражать полноту реализации основных задач практики. Особенно подробно приводятся результаты выполнения индивидуального задания. В дневнике практики руководитель дает отзыв о работе обучающегося, ориентируясь на его отчет, защиту отчета и отзыв руководителя от производственной организации, приведенный в дневнике. К отчету следует приложить, необходимые материалы, иллюстрирующие содержание основной части отчета.

Отчет выполняется по следующему плану:

Введение

1. Организационно-технологическая характеристика предприятия.

1.1. Общая характеристика базы практики.

1.2. Состав подразделений гостиничного предприятия, их краткая характеристика

2. Организация производственных процессов на гостиничном предприятии.

2.1. Системное представление деятельности предприятия по оказанию гостиничных услуг.

2.2. Исследование бизнес-процессов гостиничного предприятия, применения инновационных технологий.

3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии.

3.1. Структура управления гостинично-ресторанным комплексом.

3.2. Организация работы управленческого персонала предприятия, применяемых инновационных технологий в управлении.

3.3. Система менеджмента качества услуг предприятия.

4. Организация маркетинговой деятельности на предприятии.

4.1. Исследование рыночных возможностей маркетинговых стратегий предприятия.

4.2. Изучение программ маркетинга, контроля и координации маркетинговой деятельности предприятия.

5. Индивидуальное задание.

Выводы и предложения.

Список использованной литературы.

Приложения.

Дневник практики содержит описание ежедневных заданий и поручений во время прохождения практики, а также характеристику работы обучающегося, написанную руководителем практики.

Наиболее детально в отчете описываются работы и мероприятия, в которых обучающийся принимал личное участие. Защита отчета о практике происходит перед специальной комиссией кафедры сервиса и гостиничного дела. Во время защиты отчёта о практике проверяется результат прохождения практики – степень освоения заданных компетенций – степень закрепления полученных знаний, приобретения практических навыков и формирования дополнительной мотивации в получении новых знаний при последующей учебе и самостоятельной работе.

Шкала оценивания:
90-100 баллов - ***отлично***;
75-89 баллов - ***хорошо;***
60-74 баллов – ***удовлетворительно;***
0-59 баллов – ***неудовлетворительно***

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Критерии**
90-100	«Отлично» (5)	Соответствует выявлению всестороннего знания программного материала, который обучающийся должен подтвердить в следующем: - знание цели, задач, специфики гостиничного предприятия; организации работ основных структурных подразделений гостиницы, методы ведения хозяйственной деятельности предприятий гостеприимства; организацию системы управления человеческими ресурсами в гостинице; организацию и внедрение действенных стратегических направлений работы предприятия; управленческие процессы, происходящие на предприятии; классификацию бизнес-процессов и их составляющих; современные направления в организации инновационной деятельности гостинично-ресторанного комплекса; основные социально-культурные принципы и технологии организации и планирования деятельности предприятий гостиничного бизнеса. - умение выполнять определенные виды работ в основных структурных подразделениях гостиничного предприятия, связанные с организационной и управленческой деятельностью; исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по внедрению инноваций на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства; по повышению эффективности и качества внедрения и реализации стратегических направлений работы предприятия; решать задачи, поставленные руководителем практики от предприятия; разрабатывать рекомендации и предложения относительно бизнес-процессов гостинично-ресторанных комплексов; применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Критерии
		и общекультурного уровня; использовать методы и методологию проведения исследовательской деятельности в гостинице.
75-89	«Хорошо» (4)	Знания и приобретенные навыки обучающегося в период практики соответствуют основным требованиям, но они не достаточно глубокие хотя бы по одному вопросу или заданию, определенному программой. В целом работа правильно выполнена с незначительным количеством ошибок (10-15 %). Изложение итогового материала неполное или не завершенное.
60-74	«Удовлетво-рительно» (3)	Обучающийся владеет полным объемом основного программного материала, усвоил информацию, которая предусмотрена практикой и дисциплинами, предшествующими прохождению практики, но во время изложения материала допускает существенные ошибки, делает выводы неудачно со значительными недостатками. Выполнение работы отвечает минимальным критериям: поверхностно выполнены разделы программы практики, обучающийся практически не в состоянии показать умение пользоваться полученными данными, анализировать, обобщать и делать выводы. Уровень полученных теоретических знаний не позволяет выполнить работу в полном объеме.
0-59	«Неудовлетво-рительно» (2)	Выявлены значительные недостатки в усвоении основного программного материала, а также неумение пользоваться теоретическими знаниями на практике, необходима еще определенная работа по поводу сбора информации о деятельности предприятия и ее обработки для дальнейшего использования в своей исследовательской работе и оформлении отчета по практике. Возможна повторная аттестация. Не выполнена работа согласно заданиям рабочей программы практики, в период практики не получено необходимых практических навыков по выбранной профессии, требуется большая работа в будущем. Предполагает обязательное повторное прохождение практики. (выставляется комиссией)

Во время защиты отчёта о практике проверяется результат прохождения практики – степень освоения заданных компетенций – степень закрепления полученных знаний, приобретения практических навыков поведения в реальной производственной среде и формирования дополнительной мотивации в получении новых знаний при последующей учебе и самостоятельной работе.