

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клыкова Василиа Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 28.02.2025 13:06:51  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

01.02.2024

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  
сервиса и гостиничного дела



Я.В.Дегтярева

« 22 » 02 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по практике

**Б.2.О.02(П) Производственная (организационная) практика**  
(шифр и наименование практики)

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

**Гостинично-ресторанное дело**  
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

канд. техн. наук, доцент  
(должность)

(подпись)

А.В. Полякова

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 (организационная)  
(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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач   | Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия    | 4                                     |
|       |   | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4                                     |
|       |   | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4                                     |
|       |   | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4                                     |
| 2     | 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 | Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия    | 4                                     |
|       |   | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4                                     |
|       |   | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4                                     |
|       |   | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4                                     |
| 3     | УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде  | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4                                     |
|       |   | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4                                     |
| 4     | УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке   | Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия    | 4                                     |
|       |   | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4                                     |
|       |   | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4                                     |
| 5     | УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах   | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4                                     |
|       |   | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4                                     |

| 1  | 2  | 3  | 4 |
|----|--|--|---|
| 6  | УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни                       | Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия    | 4 |
|    |  | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4 |
|    |  | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
|    |  | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4 |
| 7  | УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                          | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4 |
| 8  | УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций                                       | Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия    | 4 |
|    |  | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4 |
|    |  | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
|    |  | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4 |
| 9  | УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности  | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
| 10 | УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению, противодействовать им в профессиональной деятельности | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4 |
| 11 | ОПК-1<br>Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания                               | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |

| 1  | 2   | 3  | 4 |
|----|---|--|---|
| 12 | ОПК-2<br>Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания  | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4 |
| 13 | ОПК-3<br>Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности  | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4 |
| 14 | ОПК-4<br>Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания  | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
| 15 | ОПК-5<br>Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности                               | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
| 16 | ОПК-6<br>Способен применять законодательство Российской Федерации, также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности   | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
| 17 | ОПК-7<br>Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |

| 1  | 2  | 3  | 4 |
|----|--|--|---|
| 18 | ОПК-8<br>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности   | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
| 19 | ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания   | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4 |
|    |  | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
| 20 | ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания  | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4 |
|    |  | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
| 21 | ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта  | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
|    |  | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4 |
| 22 | ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания  | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4 |
|    |  | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
| 23 | ПКО-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4 |
| 24 | ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства  | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4 |
|    |  | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
|    |  | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4 |
| 25 | ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты  | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4 |

|    |   |  |   |
|----|---|--|---|
|    | деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений  | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
| 26 | ПК-2. Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий  | Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия    | 4 |
| 27 | ПК-3. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий  | Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия    | 4 |
|    |   | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
| 28 | ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта   | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
|    |   | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4 |
| 29 | ПК-5. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий  | Раздел 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями   | 4 |
|    |   | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
|    |   | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4 |
| 30 | ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг   | Раздел 4. Индивидуальное задание                                       | 4 |
| 31 | ПК-7. Способен использовать знание основных методов искусственного интеллекта в последующей профессиональной деятельности в качестве научных сотрудников, преподавателей образовательных организаций высшего образования, инженеров, технологов | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |

|    |  |  |   |
|----|--|--|---|
| 32 | ПК-8. Способен выявить естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности в области моделирования и анализа сложных естественных и искусственных систем | Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 4 |
|----|--|--|---|

### 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 дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|--------------------------------|---|--|---|
| 1     | УК-1                           | ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.<br>ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки<br>ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.<br>ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности<br>ИДК-5 <sub>УК-1</sub> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи | Раздел 1,<br>Раздел 2,<br>Раздел 3,<br>Раздел 4,           | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 2     | УК-2                           | ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.<br>ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач<br>ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее  | Раздел 1,<br>Раздел 2,<br>Раздел 3,<br>Раздел 4,           | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции  | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|--------------------------------|---|--|---|
|       |                                | решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений<br>ИДК-4 <sub>УК-2</sub> Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта  |  |   |
| 3     | УК-3                           | ИДК-1 <sub>УК-3</sub> Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде<br>ИДК-2 <sub>УК-3</sub> Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).<br>ИДК-3 <sub>УК-3</sub> Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата<br>ИДК-4 <sub>УК-3</sub> Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд | Раздел 2,<br>Раздел 3                                      | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 4     | УК-4                           | ИДК-1 <sub>УК-4</sub> Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.<br>ИДК-2 <sub>УК-4</sub> Использует  | Раздел 1,<br>Раздел 2,<br>Раздел 4                         | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |



| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|--------------------------------|--|--|---|
|       |                                | <p>информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>ИДК-3<sub>УК-4</sub> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-4</sub> Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>ИДК-5<sub>УК-4</sub> Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p> |  |   |
| 5     | УК-5                           | <p>ИДК-1<sub>УК-5</sub> Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-5</sub> Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп,</p>  | Раздел 2,<br>Раздел 3                                      | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|--------------------------------|--|--|---|
|       |                                | <p>опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-5</sub> Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-5</sub> Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.</p> <p>ИДК-5<sub>УК-5</sub> Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.</p> |  |   |
| 6     | УК-6                           | <p>ИДК-1<sub>УК-6</sub> Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-6</sub> Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка</p>   | Раздел 1,<br>Раздел 2,<br>Раздел 3,<br>Раздел 4            | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|--------------------------------|--|--|---|
|       |                                | <p>труда.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-6</sub> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-4<sub>УК-6</sub> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИДК-5<sub>УК-6</sub> Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p> |  |   |
| 7     | УК-7                           | <p>ИДК-1<sub>УК-7</sub> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИДК-2<sub>УК-7</sub> Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>  | Раздел 4   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 8     | УК-8                           | <p>ИДК-1<sub>УК-8</sub> Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>ИДК-2<sub>УК-8</sub> Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>ИДК-3<sub>УК-8</sub> Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью</p>   | Раздел 1,<br>Раздел 2,<br>Раздел 3,<br>Раздел 4            | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |

| № п/п | Код контролируемой компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства                      |
|-------|---|--|--|---|
|       |   | <p>средств защиты.<br/>ИДК-4<sub>УК-8</sub> Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.</p>  |  |   |
| 9     | <p>УК-9<br/>Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>  | <p>ИДК-1<sub>УК-9</sub> Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике<br/>ИДК-2<sub>УК-9</sub> Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.</p>   | Раздел 3   | <p>Отчет о практике.<br/>Защита отчета о практике</p> |
| 10    | <p>УК-10<br/>Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению, противодействовать им в профессиональной деятельности</p> | <p>ИДК-1<sub>УК-10</sub> 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<sub>УК-10</sub> Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма и коррупции в обществе<br/>ИДК-3<sub>УК-10</sub> Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму, коррупции</p> | Раздел 2   | <p>Отчет о практике.<br/>Защита отчета о практике</p> |
| 11    | <p>ОПК-1<br/>Способен применять</p>   | <p>ИДК-1<sub>ОПК-1</sub> Определяет потребность в технологических новациях и информационном</p>  | Раздел 3   | <p>Отчет о практике.<br/>Защита отчета о</p>          |

| № п/п | Код контролируемой компетенции   | Код и наименование индикатора достижения компетенции  | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|--|---|--|---|
|       | технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания                                   | обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2 <small>ОПК-1</small> Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело<br>ИДК-3 <small>ОПК-1</small> Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания  |  | практике                                      |
| 12    | ОПК-2<br>Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ИДК-1 <small>ОПК-2</small> Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2 <small>ОПК-2</small> Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-3 <small>ОПК-2</small> Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Раздел 4   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 13    | ОПК-3<br>Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности                     | ИДК-1 <small>ОПК-3</small> Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон<br>ИДК-2 <small>ОПК-3</small> Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию<br>ИДК-3 <small>ОПК-3</small> Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со  | Раздел 4   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |

| № п/п | Код контролируемой компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции  | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|---|---|--|---|
|       |   | стандартами ИСО 9000  |  |   |
| 14    | ОПК-4<br>Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания            | ИДК-1 <small>ОПК-4</small> Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов<br>ИДК-2 <small>ОПК-4</small> Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий<br>ИДК-3 <small>ОПК-4</small> Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет   | Раздел 3   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 15    | ОПК-5<br>Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | ИДК-1 <small>ОПК-5</small> Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания<br>ИДК-2 <small>ОПК-5</small> Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг<br>ИДК-3 <small>ОПК-5</small> Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности | Раздел 3   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 16    | ОПК-6<br>Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности             | ИДК-1 <small>ОПК-6</small> Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области<br>ИДК-2 <small>ОПК-6</small> Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности<br>ИДК-3 <small>ОПК-6</small> Соблюдает законодательство ДНР о предоставлении услуг размещения и питания<br>ИДК-4 <small>ОПК-6</small> Обеспечивает документооборот в соответствии с            | Раздел 3   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |

| № п/п | Код контролируемой компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции  | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|---|---|--|---|
|       |   | нормативными требованиями   |  |   |
| 17    | ОПК-7<br>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 соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты ДНР в области безопасного обслуживания потребителей на основе разработанных предупредительных мер<br>ИДК-2 опк-7 Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер<br>ИДК-3 опк-7 Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности | Раздел 3   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 18    | ОПК-8<br>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности  | ИДК-1 опк-8 Использует соответствующие содержанию профессиональных задач современные цифровые информационные технологии, основываясь на принципах работы<br>ИДК-2 опк-8 Понимает принципы работы современных цифровых информационных технологий, соответствующих содержанию профессиональных задач  | Раздел 3   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 19    | ПКО-1   | ИДК-1 ПКО-1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение.<br>ИДК-2 ПКО-1 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале<br>ИДК-3 ПКО-1 Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;<br>ИДК-4 ПКО-1 Осуществляет формирование и функционирование  | Раздел 2,<br>Раздел 3                                      | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|--------------------------------|--|--|---|
|       |                                | системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;  |  |   |
| 20    | ПКО-2                          | <p>ИДК-1<sub>ПКО-2</sub> Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов);</p> <p>ИДК-2<sub>ПКО-2</sub> Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания;</p> <p>ИДК-3<sub>ПКО-2</sub> Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля;</p> <p>ИДК-4<sub>ПКО-2</sub> Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка;</p> <p>ИДК-5<sub>ПКО-2</sub> Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания</p> | Раздел 2,<br>Раздел 3,                                     | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 21    | ПКО-3                          | <p>ИДК-1<sub>ПКО-3</sub> Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий.</p> <p>ИДК-2<sub>ПКО-3</sub> Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания.</p> <p>ИДК-3<sub>ПКО-3</sub> Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.</p>  | Раздел 3,<br>Раздел 4                                      | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 22    | ПКО-4                          | ИДК-1 <sub>ПКО-4</sub> Определяет цели и задачи проекта, составление   | Раздел 2,<br>Раздел 3                                      | Отчет о практике.                             |



| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|--------------------------------|--|--|---|
|       |                                | <p>технико-экономического обоснования.</p> <p>ИДК-2<sub>ПКО-4</sub> Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности.</p> <p>ИДК-3<sub>ПКО-4</sub> Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом.</p> <p>ИДК-4<sub>ПКО-4</sub> Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта</p>   |  | Защита отчета о практике                      |
| 23    | ПКО-5                          | <p>ИДК-1<sub>ПКО-5</sub> Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.</p> <p>ИДК-2<sub>ПКО-5</sub> Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания.</p> <p>ИДК-3<sub>ПКО-5</sub> Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;</p> | Раздел 2   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 24    | ПКО-6                          | <p>ИДК-1<sub>ПКО-6</sub> Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей;</p> <p>ИДК-2<sub>ПКО-6</sub> Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на</p>   | Раздел 2,<br>Раздел 3,<br>Раздел 4                         | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции  | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|--------------------------------|---|--|---|
|       |                                | <p>предприятиях размещения и питания.</p> <p>ИДК-3<sub>ПКО-6</sub> Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации</p>   |  |   |
| 25    | ПК-1                           | <p>ИДК-1<sub>ПК-1</sub> Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений.</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-1</sub> Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-1</sub> Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений</p> <p>ИДК-4<sub>ПК-1</sub> Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.</p> | Раздел 2,<br>Раздел 3                                      | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 26    | ПК-2                           | <p>ИДК-1<sub>ПК-2</sub> Осуществляет оценку и анализ программ продаж гостинично-ресторанного продукта</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-2</sub> Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики предприятия</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-2</sub> Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием современных технологий.</p>   | Раздел 1   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 27    | ПК-3                           | <p>ИДК-1<sub>ПК-3</sub> Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-3</sub> Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий.</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-3</sub> Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам.</p>   | Раздел 1,<br>Раздел 3                                      | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|--------------------------------|--|--|---|
|       |                                | ИДК-4 <sub>ПК-3</sub> Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.   |  |   |
| 28    | ПК-4                           | ИДК-1 <sub>ПК-4</sub> Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта<br>ИДК-2 <sub>ПК-4</sub> Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности.<br>ИДК-3 <sub>ПК-4</sub> Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.   | Раздел 3<br>Раздел 4                                       | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 29    | ПК-5                           | ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов.<br>ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам.<br>ИДК-3 <sub>ПК-5</sub> Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания | Раздел 2,<br>Раздел 3,<br>Раздел 4,                        | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 30    | ПК-6                           | ИДК-1 <sub>ПК-6</sub> Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания;<br>ИДК-2 <sub>ПК-6</sub> Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта.<br>ИДК-3 <sub>ПК-6</sub> Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и   | Раздел 4   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции  | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики | Наименование оценочного средства              |
|-------|--------------------------------|---|--|---|
|       |                                | ассортимента гостинично-ресторанных услуг   |  |   |
| 31    | ПК-7                           | ИДК-1 <sub>ПК-7</sub> Знает основные методы искусственного интеллекта.<br>ИДК-2 <sub>ПК-7</sub> Понимает принципы построения и работы систем искусственного интеллекта и применяет их для решения задач профессиональной деятельности.  | Раздел 3   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |
| 32    | ПК-8                           | ИДК-1 <sub>ПК-8</sub> Анализирует проблему, выявляя ее естественнонаучную сущность, и выделяет базовые составляющие.<br>ИДК-2 <sub>ПК-8</sub> Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для моделирования и анализа сложных естественных и искусственных систем. | Раздел 3   | Отчет о практике.<br>Защита отчета о практике |

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

| Шкала оценивания (интервал баллов) | Критерий оценивания  |
|------------------------------------|--|
| 90-100                             | Соответствует выявлению всестороннего знания программного материала, который обучающийся должен подтвердить в следующем:<br>- иметь четкое представление об организационной структуре гостиничного предприятия (управленческой и производственной), составе служб и подразделений гостиницы, выполнению функций, характере работ, выполняемых основными и вспомогательными службами и всеми составляющими инфраструктурными элементами гостиничного предприятия;<br>- знать технологический цикл обслуживания при предоставлении основных и дополнительных услуг на предприятии, уметь анализировать состояние сервисной деятельности, устанавливать несоответствие требованиям нормативных документов;<br>- знать особенности организации всех операций, на которые подразделяется процесс обслуживания, должностные обязанности персонала различных служб гостиницы, требования по составлению документации, анализировать информацию;<br>- знать организацию труда персонала гостиницы, устанавливать рациональность использования материально-технических и трудовых ресурсов; |

|       |  |
|-------|--|
|       | <p>- уметь исследовать, анализировать рыночные возможности предприятия, его маркетинговую деятельность, разрабатывать рекомендации и предложения по улучшению ее работы;</p> <p>- уметь формулировать выводы.</p> <p>Отчет выполнен в полном объеме, оформлен без ошибок.</p> <p>Обучающийся четко ориентируется в представленном отчетном материале.</p>  |
| 75-89 | <p>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.</p> <p>В целом выполнена содержательная работа по программе практики, но с неприципиальными ошибками. Изложение итогового материала неполное или не завершено.</p>  |
| 60-74 | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| 0-59  | <p>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 о деятельности предприятия и ее обработка для дальнейшего использования в своей исследовательской работе и оформлении отчета по практике.</p> <p>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.</p>  |

#### 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    | <p>Конечный продукт самостоятельной работы, получаемый в результате выполнения комплекса практических заданий и изложения в письменном виде полученных данных.</p> <p>Изложение в письменном виде результатов анализа определенных видов деятельности в ходе практики, где автор раскрывает суть исследуемого вопроса,</p> | Задания рабочей программы практики        |

| 1 | 2 | 3  | 4 |
|---|---|--|---|
|   |   | <p>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.</p> |   |

### Перечень индивидуальных заданий:

1. Характеристика организации рабочего места администратора службы приема и размещения с указанием необходимых требований.
2. Проведение исследования организации питания персонала в отеле, разработка предложений по ее улучшению.
3. Анализ состава меню предприятия питания, выявление преимуществ и недостатков, разработка своих предложений по улучшению.
4. Проведение исследования степени механизации труда на предприятии питания.
5. Проведение исследования качества мебелировки гостиничного предприятия, его функциональности и соответствия категории отеля.
6. Анализ обеспечения техническими средствами службы безопасности в гостиничном предприятии, рекомендации по его улучшению.
7. Определение основных групп потребителей гостиничных услуг на данном предприятии, рекомендации относительно особенностей их обслуживания.
8. Степень автоматизации гостиничного предприятия, характеристика автоматизированных рабочих мест в гостинице и их функциональное назначение.
9. Определение состава инфраструктуры ГРК, характеристика одного из элементов.
10. Ассортимент дополнительных услуг предприятия и особенности их оказания (на примере одной из них).
11. Организация рабочего места одного из сотрудников гостинично-ресторанного комплекса и его анализ.
12. Анализ штатного расписания гостиничного предприятия, установление рационального количества персонала различных служб гостиницы, учитывая ее номерной фонд и категоричность.
13. Разработка предложений по совершенствованию организации службы приема и обслуживания в гостинице.
14. Разработка предложений по улучшению системы безопасности в гостинично-ресторанном комплексе.
15. Анализ штата хозяйственной службы гостиницы. Перечень требований к персоналу, работающему в данной службе.
16. Анализ штата службы приема и размещения гостиницы. Перечень требований к персоналу, работающему в данной службе.

17. Определение характера работы инженерно-технической службы, предложения по совершенствованию организации ее работы и улучшению материально-технического обеспечения предприятия.
18. Анализ существующей инфраструктуры гостинично-ресторанного комплекса и разработка предложений по расширению возможностей предприятия в этом направлении.
19. Характеристика организации работы горничной гостиницы с указанием выполнения необходимых требований и должностных обязанностей.
20. Определение степени автоматизации предприятия питания ГРК, характеристика автоматизированных рабочих мест и их функциональное назначение.

### **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 предприятия. По итогам аттестации выставляется дифференцированная оценка. При возвращении с практики в университет обучающийся 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 общие сведения о предприятии, на котором проходила практика, описание всех видов деятельности, указанных в задании, выполнение индивидуального задания, а также дневник практики, характеристику с места прохождения практики, дополнительные материалы (нормативные документы, фотографии объекта и процесса производства).

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 о практике должен иметь следующее содержание:

Введение

1. Организационно-технологическая характеристика предприятия
2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями
  - 2.1. Знакомство со службами отеля: название служб, их функции и квалификационный состав. Система взаимодействия между различными службами
  - 2.2. Структура подчинения сотрудников различных служб. Должности и квалификация рабочих, их взаимодействие
  - 2.3. Должностные обязанности (инструкции) и навыки, необходимые для исполнения должностных обязанностей
3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы
  - 3.1. Анализ системы бронирования мест в гостинице
  - 3.2. Анализ процесса регистрации клиентов по прибытии в гостиницу
  - 3.3. Анализ правил предварительной оплаты за основные услуги
  - 3.4. Особенности процесса размещения в номерном фонде
  - 3.5. Анализ перечня основных и дополнительных услуг в гостинице
  - 3.6. Выписка из номера гостиницы и конечный расчет за оказанные услуги при выезде
4. Индивидуальное задание

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения.

Дневник практики содержит описание ежедневных заданий и поручений во время прохождения практики, а также характеристику работы обучающегося, написанную руководителем практики от предприятия – базы 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. Оценивание знаний обучающихся осуществляется по 100-балльной системе с фиксацией оценки в документах высшего учебного заведения.

**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)            | <p>Соответствует выявлению всестороннего знания программного материала, который обучающийся должен подтвердить в следующем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь четкое представление о производственной структуре гостиничного предприятия, характер работ, выполняемых основными структурными подразделениями и всех составляющих инфраструктуры гостиничного предприятия, должностные обязанности сотрудников различных служб и подразделений гостиницы;</li> <li>- знать технологический цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг, особенности предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии, уметь анализировать состояние сервисной деятельности, характеризовать этапы всего процесса обслуживания в гостиничном предприятии;</li> <li>- уметь исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности работ служб предприятия, отдельных видов деятельности. Делать выводы.</li> </ul> |



| Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале  | Критерии  |
|---|---------------------------|---|
| 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 завершённое.  |
| 60-74   | «Удовлетворительно» (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  | «Неудовлетворительно» (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.