Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:08:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оГРД(6)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

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)

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

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «22» февраля 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

Продолжение таблицы

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 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы	4

Продолжение таблицы

1	2	3	4
12	ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 4. Индивидуальное задание	4
13	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Раздел 4. Индивидуальное задание	4
14	ОПК-4 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 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 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Раздел 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы	4
17	ОПК-7 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

Продолжение таблицы

1	2	3	4
18	ОПК-8 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 контроли-руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	УК-1	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2$_{УК-1}$Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3$_{УК-1}$Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4$_{УК-1}$Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5$_{УК-1}$Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4,	Отчет о практике. Защита отчета о практике
2	УК-2	ИДК-1$_{УК-2}$Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2$_{УК-2}$Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3$_{УК-2}$Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4,	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой 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 ИДК-4$_{УК-2}$Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта		
3	УК-3	ИДК-1$_{УК-3}$Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2$_{УК-3}$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.). ИДК-3$_{УК-3}$Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИДК-4$_{УК-3}$Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд	Раздел 2, Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
4	УК-4	ИДК-1$_{УК-4}$ Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2$_{УК-4}$ Использует	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		информационно-коммуникацион-ные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИДК-3$_{УК-4}$ Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИДК-4$_{УК-4}$ 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. ИДК-5$_{УК-4}$ Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.		
5	УК-5	ИДК-1$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2$_{УК-5}$ Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп,	Раздел 2, Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		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. ИДК-3$_{УК-5}$ Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. ИДК-4$_{УК-5}$ Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. ИДК-5$_{УК-5}$ Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.		
6	УК-6	ИДК-1$_{УК-6}$ Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИДК-2$_{УК-6}$ Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике

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

№ п/п	Код контроли-руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		средств защиты. ИДК-4$_{УК-8}$ Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникно-вения чрезвычайных ситуаций.		
9	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельно сти	ИДК-1$_{УК-9}$ Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2$_{УК-9}$ 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.	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
10	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционно му поведению противодейств овать им в профессионал ьной деятельности	ИДК-1 $_{УК-10}$ Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом, коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней ИДК-2 $_{УК-10}$ Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма и коррупции в обществе ИДК-3 $_{УК-10}$ Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму, коррупции	Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
11	ОПК-1 Способен применять	ИДК-1 $_{ОПК-1}$ Определяет потребность в технологических новациях и информационном	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о

№ п/п	Код контроли-руемой 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 ИДК-2 $_{ОПК-1}$ Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело ИДК-3 $_{ОПК-1}$ Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания		практике
12	ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 $_{ОПК-2}$ Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 $_{ОПК-2}$ Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 $_{ОПК-2}$ Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике
13	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессио-нальной деятельности	ИДК-1 $_{ОПК-3}$ Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ИДК-2 $_{ОПК-3}$ Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию ИДК-3 $_{ОПК-3}$ Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со	Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике

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

№ п/п	Код контроли-руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		нормативными требованиями		
17	ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИДК-1 $_{ОПК-7}$ Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты ДНР в области безопасного обслуживания ИДК-2 $_{ОПК-7}$ Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер ИДК-3 $_{ОПК-7}$ Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
18	ОПК-8 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 ИДК-2 $_{ОПК-8}$ Понимает принципы работы современных цифровых информационных технологий, соответствующих содержанию профессиональных задач	Раздел 3	Отчет о практике. 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. ИДК-2$_{ПКО-1}$Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале ИДК-3$_{ПКО-1}$Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4$_{ПКО-1}$Осуществляет формирование и функционирование	Раздел 2, Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой 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	ИДК-1$_{ПКО-2}$ Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2$_{ПКО-2}$ Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3$_{ПКО-2}$ Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4$_{ПКО-2}$ Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5$_{ПКО-2}$ Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания	Раздел 2, Раздел 3,	Отчет о практике. Защита отчета о практике
21	ПКО-3	ИДК-1$_{ПКО-3}$ Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2$_{ПКО-3}$ Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3$_{ПКО-3}$ Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.	Раздел 3, Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике
22	ПКО-4	ИДК-1$_{ПКО-4}$ Определяет цели и задачи проекта, составление	Раздел 2, Раздел 3	Отчет о практике.

№ п/п	Код контроли-руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		технико-экономического обоснования. ИДК-2$_{ПКО-4}$ Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3$_{ПКО-4}$ Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4$_{ПКО-4}$ Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта		Защита отчета о практике
23	ПКО-5	ИДК-1$_{ПКО-5}$ Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-2$_{ПКО-5}$ Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3$_{ПКО-5}$ Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;	Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
24	ПКО-6	ИДК-1$_{ПКО-6}$ 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; ИДК-2$_{ПКО-6}$ Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на	Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике

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

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

№ п/п	Код контроли-руемой 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$_{ПК-7}$ Знает основные методы искусственного интеллекта. ИДК-2$_{ПК-7}$ Понимает принципы построения и работы систем искусственного интеллекта и применяет их для решения задач профессиональной деятельности.	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
32	ПК-8	ИДК-1$_{ПК-8}$ Анализирует проблему, выявляя ее естественнонаучную сущность, и выделяет базовые составляющие. ИДК-2$_{ПК-8}$ Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для моделирования и анализа сложных естественных и искусственных систем.	Раздел 3	Отчет о практике. 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: - иметь четкое представление об организационной структуре гостиничного предприятия (управленческой и производственной), составу служб и подразделений гостиницы, выполнению функций, характере работ, выполняемых основными и вспомогательными службами и всеми составляющими инфраструктурными элементами гостиничного предприятия; - знать технологический цикл обслуживания при предоставлении основных и дополнительных услуг на предприятии, уметь анализировать состояние сервисной деятельности, устанавливать несоответствие требованиям нормативных документов; - знать особенности организации всех операций, на которые подразделяется процесс обслуживания, должностные обязанности персонала различных служб гостиницы, требования по составлению документации, анализировать информацию; - знать организацию труда персонала гостиницы, устанавливать рациональность использования материально-технических и трудовых ресурсов;

	- уметь исследовать, анализировать рыночные возможности предприятия, его маркетинговую деятельность, разрабатывать рекомендации и предложения по улучшению ее работы; - уметь 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 о деятельности предприятия 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,	Задания рабочей программы практики

Продолжение таблицы

1	2	3	4
		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.	

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 меблировки 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 категорийность.
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)	Соответствует выявлению всестороннего знания программного материала, который обучающийся должен подтвердить в следующем: - 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; - 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; - уметь исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности работ служб предприятия, отдельных видов деятельности. Делать выводы.

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 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.