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:
b066544ba[illegible]

оГРД(б)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.03(П) Производственная (управленческая) 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 (управленческая)_____
(наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		Раздел 3. Индивидуальное задание	6
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	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		Раздел 3. Индивидуальное задание	6
3	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		Раздел 3. Индивидуальное задание	6
4	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		Раздел 3. Индивидуальное задание	6
5	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Раздел 3. Индивидуальное задание	6
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	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		Раздел 3. Индивидуальное задание	6
7	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Раздел 3. Индивидуальное задание	6

Продолжение таблицы

1	2	3	4
8	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		Раздел 3. Индивидуальное задание	6
9	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
10	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению противодействовать им в профессиональной деятельности	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
11	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
12	ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
13	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Раздел 3. Индивидуальное задание	6
14	ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
15	ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Раздел 3. Индивидуальное задание	6
16	ОПК-6 Способен применять законодательство Российской	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6

	Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
17	ОПК-7Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
18	ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
19	ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
20	ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективност деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
21	ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		Раздел 3. Индивидуальное задание	6
22	ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
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. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
24	ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		Раздел 3. Индивидуальное задание	6

25	ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		Раздел 3. Индивидуальное задание	6
26	ПК-2. Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
27	ПК-3. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
28	ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		Раздел 3. Индивидуальное задание	6
29	ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		Раздел 3. Индивидуальное задание	6
30	ПК-6.Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	Раздел 3. Индивидуальное задание	6

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	Раздел 1, 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
		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		
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 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	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
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	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
		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		
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 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	Раздел 1, 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
		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, 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	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
		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 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	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
7	УК-7	ИДК-1$_{УК-7}$ Поддерживает должный уровень физической	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
		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.		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 средств защиты. ИДК-4$_{УК-8}$ Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникно-вения чрезвычайных ситуаций.	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
9	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	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	Раздел 2	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
		финансовые риски.		
10	УК-10	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 1	Отчет о практике. Защита отчета о практике
11	ОПК-1	ИДК-1 $_{ОПК-1}$ Определяет потребность в технологических новациях и информационном 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	Раздел 1 Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
12	ОПК-2	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	Раздел 1 Раздел 2	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
		деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 $_{ОПК-2}$ Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
13	ОПК-3	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 стандартами ИСО 9000	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
14	ОПК-4	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 1 Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
15	ОПК-5	ИДК-1 $_{ОПК-5}$ Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания ИДК-2 $_{ОПК-5}$ Осуществляет	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
		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		
16	ОПК-6	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 нормативными требованиями	Раздел 1 Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
17	ОПК-7	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 1 Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
18	ОПК-8	ИДК-1 $_{ОПК-8}$ Использует соответствующие содержанию	Раздел 1 Раздел 2	Отчет о практике.

№ п/п	Код контроли-руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		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		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 системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;	Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
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	Раздел 1, Раздел 2	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
		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		
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 2, Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
22	ПКО-4	ИДК-1$_{ПКО-4}$ Определяет цели и задачи проекта, составление 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	Раздел 2	Отчет о практике. 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	Раздел 2	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
		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;		
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 предприятиях размещения и питания. ИДК-3$_{ПКО-6}$ Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
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	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
		деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4$_{ПК-1}$ Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.		
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. ИДК-4$_{ПК-3}$ Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.	Раздел 1, Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
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	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
		полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3$_{ПК-4}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.		
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	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 ассортимента гостинично-ресторанных услуг	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 особенности организации ресторанного хозяйства, производства, обслуживания в торговых залах гостиничного предприятия, в номерах и во время конгрессных мероприятий; - знать особенности организации всех операций, на которые подразделяется процесс обслуживания, особенности предварительных сервировок стола, методы подачи блюд, используемых при обслуживании потребителей, должностные обязанности персонала службы питания гостиницы, требования по составлению документации, анализировать информацию; - знать организацию банкетов и приемов, организация работы Room Service, технику обслуживания официанта в номере гостиницы, Методы и формы обслуживания потребителей в залах.; - уметь исследовать, анализировать возможности предприятия, разрабатывать рекомендации и предложения по улучшению его 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, оперируя фактами, приводит собственные предложения и формулирует рекомендации по улучшению исследуемых видов работ. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно применять свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве. Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся по вопросам практики, рассчитанное на выяснение объема выполненных работ, приобретенных знаний и практических умений обучающегося в период практики.	Задания рабочей программы практики

Перечень индивидуальных заданий:

1. Исследовать организацию функционально-планировочной взаимосвязи между помещениями службы питания и предложить направления ее усовершенствования.
2. Определить степень автоматизации гостиничного предприятия и предоставить перечень автоматизированных рабочих мест в гостинице и их функциональное назначение.
3. Проанализировать график выхода на работу работников службы питания в гостинице и разработать оптимальный режим работы работников службы на определенный период.
4. Составить фотографию рабочего дня одного из работников предприятия питания и проанализировать эффективность использования рабочего времени.
5. Определить количество официантов (швейцаров, руководителей, гардеробщиков и т.п.) для отеля (базы практики) в соответствии с нормами и сравнить ее с фактической.

6. Проанализировать содержание должностной инструкции отдельного работника в соответствии с требованиями.

7. Определить основные группы потребителей гостиничных услуг на данном предприятии и дать рекомендации относительно особенностей их обслуживания.

8. Исследовать качество меблировки в торговом зале предприятия питания и его функциональность, и соответствие категории отеля.

9. Исследовать качество постельного белья в гостинице, проанализировать периодичность ее замены и соблюдения санитарно-гигиенических требований при замене белья.

10. Исследовать степень механизации труда на предприятии питания.

11. Исследовать формы организации труда на предприятии и определить наиболее эффективные из них.

12. Определить методы нормирования труда на предприятии.

13. Организация рабочего места одного из рабочих отеля и ее анализ.

14. Исследование системы аттестации и рационализации рабочих мест в гостинице.

15. Особенности предоставления завтрака в номер, который входит в стоимость номера, как основная гостиничная услуга. Виды завтраков в гостинице.

16. Особенности обслуживания групп иностранных туристов в гостинице.

17. Исследовать эффективность функционирования службы Room Service в гостиничном предприятии.

18. Исследовать организацию питания персонала в отеле, предоставить предложения по ее улучшению.

19. Проанализировать состав меню в номере гостиничного предприятия и состав меню в зале предприятия питания, выявить их преимущества и недостатки.

20. Проанализировать технику обслуживания официанта в номере отеля.

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

1.1. Общие сведения о гостиничном предприятии

1.2. Организация работы основных подразделений гостиничного предприятия

2. Организация ресторанного хозяйства при отеле

2.1. Состав предприятий питания при гостинице и их краткая характеристика

2.2. Особенности организации производства на предприятии питания

2.3. Особенности организации обслуживания в торговых залах предприятий питания
2.4. Особенности предоставления услуг питания в номерах гостиницы
2.5. Организация обслуживания конгрессных мероприятий
2.6. Организация питания иностранных туристов
2.7. Организация питания туристических групп
3. 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 выполняемых работ основными структурными подразделениями и всех составляющих инфраструктуры гостиничного предприятия; - знать особенности предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии; - знать особенности организации ресторанного хозяйства, производства, обслуживания в торговых залах гостиничного предприятия, в номерах и во время конгрессных мероприятий; - уметь исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности и качества работы предприятия. 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.

.