Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 12:00:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e44[illegible]

оГРД(6)26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра сервиса и гостиничного дела
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой сервиса
и гостиничного дела
Я.В. Дегтярева
(подпись)
«_20_» _____02_____ 2026 г.

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
практической подготовки при проведении практики

Б.2.В.02(П) Производственная (организационно-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 « 20 » февраля 2026 г., протокол № 16

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов
практической подготовки при проведении практики

Производственная (организационно-управленческая)
(наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1 Способен осуществлять 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	ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	Раздел 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	6
		Раздел 2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	6
		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, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИДК-2$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи на основе системного подхода, определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
2	ПК-1	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета

№ п/п	Код контроли-руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-1}$ Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства ИДК-3$_{ПК-1}$ Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии		о практике

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1	2
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.

Продолжение таблицы

1	2
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	Задания рабочей программы практики

		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. 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 (зачет с оценкой).

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
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

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 последующем обучении и самостоятельной работе.

.