Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 22.11.2026 11:08:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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

Б2.О.04(Пд) Производственная (преддипломная) 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___» ___02_____ 2024 г., протокол № 16

Донецк 2024 г.

Паспорт
оценочных материалов

по практике _____Производственная (преддипломная)_____
(наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате прохождения практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы, практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	8
		2. Управление гостиничным предприятием	8
		3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
		4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	8
		5. Анализ планировочных решений гостиничного предприятия	
		6. Организационно-экономическая характеристика предприятия	8
		7. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия	8
		8. Показатели по труду	8
		9. Доходы предприятия	8
		10. Расходы предприятия	8
		11. Прибыль предприятия	8
		12. Индивидуальное задание	8
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	1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	8
		2. Управление гостиничным предприятием	8
		3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
		4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	8
		5. Анализ планировочных решений гостиничного предприятия	
		6. Организационно-экономическая характеристика предприятия	8
3	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	2. Управление гостиничным предприятием	8
		3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
		4. Управление качеством услуг предприятия	8

Продолжение таблицы

1	2	3	4
		6. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия	8
		12. Индивидуальное задание	8
4	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	2. Управление гостиничным предприятием	8
		3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
		4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	
5	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	2. Управление гостиничным предприятием	8
		3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
		4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	8
		5. Анализ планировочных решений гостиничного предприятия	8
6	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	8
		2. Управление гостиничным предприятием	8
		3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
		4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	8
		5. Анализ планировочных решений гостиничного предприятия	8
		6. Организационно-экономическая характеристика предприятия	8
7	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессио-нальной деятельности	12. Индивидуальное задание	8
8	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	8
		6. Организационно-экономическая характеристика предприятия	8
		12. Индивидуальное задание	8
9	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	6. Организационно-экономическая характеристика предприятия	8
		7. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия	8
		8. Показатели по труду	8

		9. Доходы предприятия	8
		10. Расходы предприятия	8
		11. Прибыль предприятия	
10	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению противодействовать им в профессиональной деятельности	10. Доходы предприятия	8
11	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	2. Управление гостиничным предприятием	8
		3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
		4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	8
12	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	2. Управление гостиничным предприятием	8
		4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	8
13	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	8
		12.Индивидуальное задание	8
14	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
		4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	8
15	ОПК-5 Способен принимать экономически обосно-ванные решения, обеспечивать экономи-ческую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	6. Организационно-экономическая характеристика предприятия	8
		7. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия	8
		8. Показатели по труду	8
		9. Доходы предприятия	8
		10. Расходы предприятия	8
		11. Прибыль предприятия	8
16	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международ-	1. Организационно-технологическая характеристика предприятия	8
		2. Управление гостиничным	8

Продолжение таблицы

1	2	3	4
	ного права при осуществлении профессиональной деятельности	предприятием	
17	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	2. Управление гостиничным предприятием	8
		10. Расходы предприятия	8
18	ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	2. Управление гостиничным предприятием	8
19	ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	2. Управление гостиничным предприятием	8
		4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	8
		8. Показатели по труду	8
20	ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	6. Организационно-экономическая характеристика предприятия	8
		7. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия	8
		8. Показатели по труду	8
		9. Доходы предприятия	8
		10. Расходы предприятия	8
		11. Прибыль предприятия	8
21	ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	8
		10. Расходы предприятия	8
22	ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
23	ПКО-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
		12. Индивидуальное задание	8

Продолжение таблицы

1	2	3	4
24	ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	2. Управление гостиничным предприятием	8
		6. Организационно-экономическая характеристика предприятия	8
25	ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	2. Управление гостиничным предприятием	8
		7. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия	8
		12 Индивидуальное задание	8
26	ПК-2. Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий	3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
27	ПК-3. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8
		12.Индивидуальное задание	8
28	ПК-4.Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	5. Анализ планировочных решений гостиничного предприятия	8
29	ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	2. Управление гостиничным предприятием	8
30	ПК-6.Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы 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, Раздел 5, Раздел 6 Раздел 7, Раздел 8, Раздел 9 Раздел 10, Раздел 11 Раздел 12	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 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 Раздел 4, Раздел 5 Раздел 6	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	Раздел 2, Раздел 3 Раздел 4, Раздел 6, Раздел 12	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
		(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		
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-коммуникационные 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	Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4,	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
		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 недискрими-национно 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.	Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
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.	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3 Раздел 4, Раздел 5,	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
		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 6	
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 здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Раздел 12	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 средств	Раздел 1, Раздел 6, Раздел 12	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
		защиты. ИДК-4$_{УК-8}$Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.		
9	УК-9	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 6, Раздел 7, Раздел 8 Раздел 9, Раздел 10, Раздел 11,	Отчет о практике. Защита отчета о практике
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 10,	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	Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
		гостеприимства и общественного питания		
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 деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 $_{ОПК-2}$ Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 2 Раздел 4,	Отчет о практике. Защита отчета о практике
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 4, Раздел 12	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 3, Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике
15	ОПК-5	ИДК-1 $_{ОПК-5}$ Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий	Раздел 6 Раздел 7, Раздел 8,	Отчет о практике. Защита отчета

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
		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 9 Раздел 10, Раздел 11	о практике
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 2 Раздел 10	Отчет о практике. Защита отчета о практике
18	ОПК-8	ИДК-1 $_{ОПК-8}$ Использует соответствующие содержанию профессиональных задач современные цифровые информационные технологии, основываясь на принципах	Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
		работы ИДК-2 $_{ОПК-8}$ Понимает принципы работы современных цифровых информационных технологий, соответствующих содержанию профессиональных задач		
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, Раздел 4, Раздел 8,	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 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 6 Раздел 7, Раздел 8 Раздел 9 Раздел 10, Раздел 11,	Отчет о практике. Защита отчета о практике
21	ПКО-3	ИДК-1$_{ПКО-3}$ Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий.	Раздел 4 Раздел 10	Отчет о практике. Защита отчета о

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
		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.		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 3	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 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 3 Раздел 12	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	Раздел 2, Раздел 6,	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
		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		
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 7, Раздел 12	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 3	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	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
		мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. 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 5	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	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	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компе-тенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
		полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг		

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), составе служб, отделов и иных подразделений, выполнению функций, характере работ, выполняемых основными и вспомогательными отделами и всеми составляющими инфраструктурными элементами предприятия; - знать особенности организации и функционирования отдела, в котором обучающийся проходил практику, состав и содержание нормативной документации, требования по составлению документации, организацию рабочих мест сотрудников, должностные обязанности персонала различных отделений предприятия гостинично-ресторанного хозяйства; - знать применяемые технологии обслуживания потребителя услуг, особенности предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии, уметь анализировать состояние сервисной деятельности, характеризовать этапы всего процесса обслуживания на гостиничном предприятии; - иметь четкое представление об особенностях рекламной деятельности предприятия, анализировать информацию; - знать требования о безопасной организации труда работников на предприятии; - уметь формулировать выводы. Отчет выполнен в полном объеме, оформлен без ошибок. Обучающийся четко ориентируется в представленном отчетном материале и бегло отвечает на вопросы преподавателя.
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) Определить степень автоматизации гостиничного предприятия и предоставить перечень автоматизированных рабочих мест в гостинице и их функциональное назначение.

2) Проанализировать график выхода на работу рабочих СПиР в гостинице и разработать оптимальный режим работы работников службы на определенный период.

3) Проанализировать состав должностной инструкции работника в соответствии с требованиями.

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

5) Исследовать качество мебели в номере и ее соответствие категории отеля.

6) Исследовать качество постельного белья в гостинице, проанализировать периодичность ее замены и соблюдения санитарно-гигиенических требований во время замены белья.

7) Проанализировать степень механизации труда в гостиничном предприятии.

8) Организация рабочего места одного из сотрудников гостинично-ресторанного комплекса и его анализ.

9) Исследовать эффективность функционирования службы Room Service в гостиничном предприятии.

10) Исследовать организацию питания персонала в гостинице, дать предложения по ее улучшению.

11) Проанализировать действующую практику подбора персонала кадровой службой гостиницы.

12) Исследовать организацию труда руководителя гостиницы.

13) Разработать мероприятия по экономному использованию материально-технических ресурсов.

14) Исследовать коммуникационные связи и сети на предприятии.

15) Исследовать организационную структуру маркетинговой службы на предприятии.

16) Исследовать цели, задачи и функции маркетинговой службы и их соответствие рынку и экономической ситуации в выбранном рыночном сегменте.

17) Разработать методику оценки уровня удовлетворенности потребителей услугами службы ... гостиницы.

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

19) Провести анкетный опрос потребителей относительно уровня качества обслуживания службы ... гостиницы.

20) Исследовать характер действия различных элементов обслуживания потребителей в подразделении ... гостиницы на восприятие ими качества услуг.

21) Разработать методику корректирующих действий по предотвращению жалоб потребителей гостинично-ресторанного комплекса.

22) Исследовать возможность совершенствования функционально-планировочной структуры гостинично-ресторанного комплекса.

23) Изучить и обосновать возможность совершенствования функциональной взаимосвязи группы жилых помещений и помещений заведений ресторанного хозяйства.

24) Разработать направления совершенствования организации функционально-планировочной взаимосвязи между функциональными помещениями заведений ресторанного хозяйства.

25) Исследовать возможность расширения ассортимента услуг культурно-досугового и физкультурно-оздоровительного направления за счет увеличения площади гостиницы и выделение для этого отдельных помещений.

26) Разработать план работы предприятия: прогноз и перспективный план предприятия. Их разделы и основное содержание. Годовые, полугодовые, квартальные и месячные планы, их

основное назначение.

27) Рассмотреть бизнес-план, основные разделы, порядок разработки. Если система планов является коммерческой тайной, то желательно ознакомиться с общей структурой всех планов, методами их разработки и составления.

28) Проанализировать структуру и состава основных фондов данного предприятия.

29) Охарактеризовать движения основных фондов (расчет коэффициентов обновления, выбытия, прироста). Изучение показателей эффективности использования основных фондов (анализ фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности и технической вооруженности труда).

30) Проанализировать техническое состояние основных фондов по коэффициентам износа и годности (моральный, технический и физический износ). Амортизация. Нормы амортизации и порядок ее начисления.

31) Классификация и характеристика основных фондов предприятия.

32) Практическая структура и особенности товародвижения на данном предприятии (с точки зрения логистики).

33) Проанализировать оборотные фонды, их состав и структура. Оборотные производственные фонды и фонды обращения. Показатели эффективного использования оборотных фондов: число оборотов, коэффициент оборачиваемости в днях и коэффициент закрепления. Расчет суммы средств, высвободившихся (дополнительно вовлеченных) в результате ускорения (замедления) их оборачиваемости.

34) Охарактеризовать основные формы и системы оплаты труда. Анализ использования фонда заработной платы (определение абсолютного и относительного перерасхода (экономии) фонда заработной платы). Анализ соотношения темпов роста среднегодовой зарплаты и среднегодовой выработки одного рабочего. Пути повышения эффективности использования труда и заработной платы.

35) Охарактеризовать категории работающих: основных и вспомогательных рабочих. Расчет коэффициентов: текучести, стабильности, приема, выбытия основных рабочих. Система повышения квалификации, мероприятия по сокращению текучести кадров. Планирование деловой карьеры специалистов.

36) Проанализировать выполнение показателей по труду, структуре кадров, степени использования рабочего времени. Анализ использования фонда оплаты труда - определить правильность расходования фонда заработной платы и соответствие ее размеров объему выпускаемой продукции.

37) Проанализировать показатели производительности труда: выработка и трудоемкость. Расчет влияния изменений производительности труда и численности на выполнение плана по выпуску продукции. Темп роста производительности труда. Основные пути и резервы роста производительности труда.

38) Проанализировать показатели себестоимости (себестоимость единицы изделия, % снижения себестоимости, уровень затрат на 1 рубль товарной продукции (ТП), общехозяйственные и общепроизводственные расходы, элементы затрат на производство, калькуляция себестоимости продукции, полная себестоимость продукции, полная себестоимость товарной продукции (ТП)).

39) Определить цели и стратегии ценообразования. Метод ценообразования. Порядок определения цены по видам продукции. Рыночная корректировка цены. Влияние антимонопольного законодательства и иных законодательных актов на ценообразование.

40) Проанализировать платежеспособность предприятия. Анализ ликвидности баланса. Анализ движения денежных средств. Дебиторская и кредиторская задолженности. Анализ обеспеченности предприятия собственными средствами, материальными активами.

41) Разработка мероприятий по улучшению финансового состояния.

42) Охарактеризовать уровни каналов распределения продукции.

43) Провести маркетинговые исследования (сбор и анализ вторичной и первичной информации) по основным технико-экономическим показателям работы предприятия.

Изучение и анализ спроса. Определение рыночной структуры. Изучение товара. Исследование условий конкуренции.

44) Разработать и экономическое обоснование предложений, направленных на совершенствование системы маркетинга на предприятии сервиса.

45) Охарактеризовать ассортиментной линии товаров или услуг предприятия. Оценка эффективности торговых и марочных названий, моно- и мульти - брендинг.

46) Оценить целевой рынок, конкурентной среды и целевой аудитории потребителей. Структура продукции (услуг,) характеристика и динамика реализации.

47) Проанализировать планирование и оценку логистической системы предприятия.

48) Проанализировать приоритеты стратегического развития предприятия в отрасли. Оценка текущего состояния системы стратегического планирования в развитии предприятия.

49) Проанализировать хозяйственный и продуктовый портфель, определение миссии, целей, задач и стратегии развития предприятия.

50) Разработать и обосновать стратегический план (или его разделов) производственной программы и соответствующая корректировка всех технико-экономических показателей предприятия.

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. По возвращению 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 оформляет дневник практики, прикладывает 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.

По окончанию практики обучающиеся формируют отчет из двух частей (организационной и экономической). Организационная часть отчета о практике должна иметь следующее содержание:

Введение.

1. Общая характеристика исследуемого гостиничного предприятия.

1.1. Характеристика номерного фонда, основных и дополнительных услуг.

1.2. Организация работы основных служб гостиничного предприятия.

2. Управление гостиничным предприятием.

2.1. Структура управления гостинично-ресторанным комплексом.

2.2. Анализ должностных обязанностей руководителей предприятия и специалистов.

2.3. Характеристика процесса разработки и принятия управленческих решений.

2.4. Характеристика материально-технических и трудовых ресурсов предприятия.

3. Исследования маркетинговой среды предприятия.

3.1. Анализ рыночных возможностей предприятия

3.2. Анализ процесса формирования программы маркетинга на предприятии.

3.3. Контроль и координация маркетинговой деятельности предприятия.

3.4. Анализ процесса разработки PR-мероприятий предприятия.
4. Система управления качеством услуг предприятия.
4.1. Общие сведения о внедрении системы менеджмента качества (СМК) услуг на предприятии.
4.2. Характеристика организационной структуры СМК.
4.3. Документальное обеспечение СМК.
5. Анализ планировочных решений гостинично-ресторанного комплекса.
5.1. Общая функционально-планировочная характеристика структуры здания гостиницы и ее отдельных элементов.
5.2. Характеристика зонирования и планировочных решений отдельных помещений приемно-вестибюльной группы. Анализ планировочных решений жилых помещений и вспомогательных помещений жилой группы.
5.3. Характеристика зонирования и компоновки функциональных групп помещений заведений ресторанного хозяйства при гостинице.
5.4. Анализ и характеристика компоновочных решений административной, хозяйственной и производственной групп помещений гостиницы, а также культурно-досугового и физкультурно-оздоровительного назначения.
6. Индивидуальное задание.
Выводы и предложения.
Литература.
Приложения.

Экономическая часть отчета о практике должна иметь следующее содержание:
Введение
1. Общая характеристика предприятия
2. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия
3. Показатели по труду
4. Доходы предприятия
5. Расходы предприятия
6. Прибыль предприятия
Выводы
Список литературы

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 организационной структуре гостиничного предприятия, характер работ, выполняемых основными структурными подразделениями и всеми составляющими инфраструктуры предприятия, взаимодействие между ними, должностные обязанности сотрудников различных служб, отделов и подразделений гостиничного предприятия; - знать особенности организации и функционирования службы в которой обучающийся проходил практику, состав и содержание нормативной документации, организацию рабочих мест сотрудников; - знать применяемые технологии обслуживания потребителя услуг, особенности предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии, уметь анализировать состояние сервисной деятельности, характеризовать этапы всего процесса обслуживания в гостиничном предприятии; - иметь четкое представление об особенностях рекламной деятельности предприятия; - знать требования о безопасной организации труда на предприятии; - уметь исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности работ подразделений предприятия, отдельных видов деятельности. Делать выводы.
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.

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Критерии
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.