Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крытова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 15:01:53
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оПРД(м)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

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

Заведующий кафедрой
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)

«__22__» ___02___ 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по практике

Б2.О.01(У) Учебная (ознакомительная) практика
(шифр и наименование практики)

43.04.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления подготовки)

Гостиничное и ресторанное дело
(наименование магистерской программы)

Разработчик:
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 _____Учебная (ознакомительная) практика_____
(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	2
		Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2
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 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
3	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
4	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	Раздел 1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	2
		Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
5	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2
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	2
		Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2

Продолжение таблицы

1	2	3	4
7	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Раздел 1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	2
		Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2
8	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Раздел 1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2
9	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению противодействовать им в профессиональной деятельности	Раздел 1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	2
		Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2
10	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	2
		Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2
11	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	2
		Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2
12	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2

Продолжение таблицы

1	2	3	4
13	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	2
		Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
14	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
15	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2
16	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессии-ональным программам	Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
17	ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
18	ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2
19	ПКО-3. Способен управлять реформирова-нием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2
20	ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности	Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2

Продолжение таблицы

1	2	3	4
	предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
21	ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
22	ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания	Раздел 2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2
		Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
23	ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
24	ПК-2. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2
25	ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2

Продолжение таблицы

1	2	3	4
26	ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
27	ПК-5. Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	Раздел 3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	2
		Раздел 4. Организация инновационной деятельности на предприятии	2
		Раздел 5. Индивидуальное задание практики	2

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**	**Наимено-вание оценочного средства**
1	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	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	Отчет о практике. Защита отчета о практике

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	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 2, Раздел 3, Раздел 4,	Отчет о практике. Защита отчета о практике
3	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1$_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2$_{УК-3}$ Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИДК-3$_{УК-3}$ Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИДК-4$_{УК-3}$ Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд	Раздел 2	Отчет о практике. Защита отчета о практике
4	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языке	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	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3,	Отчет о практике. Защита отчета о практике

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
		ИДК-3$_{УК-4}$ Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИДК-4$_{УК-4}$ Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-5$_{УК-4}$ Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.		
5	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	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.	Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
6	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	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, Раздел 4, Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
7	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	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 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
8	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	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.	Раздел 1, Раздел 4, Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
		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 возникновения чрезвычайных ситуаций.		
9	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению противодействовать им в профессиональной деятельности	ИДК-1$_{УК-10}$ Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом, коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней ИДК-2$_{УК-10}$ Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма и коррупции в обществе ИДК-3$_{УК-10}$ Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму, коррупции	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
10	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-1}$ Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-1}$ Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5	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
11	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 $_{ОПК-2}$ Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 $_{ОПК-2}$ Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 $_{ОПК-2}$ Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 1, Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
12	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-3}$ Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-3}$ Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ОПК-3}$ Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	Раздел 2 Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
13	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного	ИДК-1$_{ОПК-4}$ Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-4}$ Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ОПК-4}$ Проводит оценку результатов реализации	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
	питания	маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания		
14	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1$_{ОПК-5}$ Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-5}$ Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ОПК-5}$ Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике
15	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ОПК-6}$ Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2$_{ОПК-6}$ Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ИДК-3$_{ОПК-6}$ Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях	Раздел 2, Раздел 3, Раздел 4, Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
16	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ИДК-1$_{ОПК-7}$ Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-7}$ Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	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
		ИДК-3$_{ОПК-7}$ Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам		
17	ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПКО-1}$ Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2$_{ПКО-1}$ Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПКО-1}$ Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4$_{ПКО-1}$ Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
18	ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1$_{ПКО-2}$ Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПКО-2}$ Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПКО-2}$ Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	Раздел 4 Раздел 5	Отчет о практике. Защита отчета о практике
19	ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного	ИДК-1$_{ПКО-3}$ Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПКО-3}$ Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного	Раздел 4 Раздел 5	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
	питания	питания ИДК-3$_{ПКО-3}$ Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
20	ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПКО-4}$ Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПКО-4}$ Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПКО-4}$ Применяет современные информационно-коммуникативные технологи для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике
21	ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПКО-5}$ Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПКО-5}$ На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
22	ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях	ИДК-1$_{ПКО-6}$ Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела ИДК-2$_{ПКО-6}$ Организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную	Раздел 2 Раздел 3 Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике

№ п/п	Код контроли-руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	по программам профессиональн ого обучения в сфере гостеприимства и общественного питания	деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля		
23	ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПК-1}$ Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПК-1}$ Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 3	Отчет о практике. Защита отчета о практике
24	ПК-2. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	ИДК-1$_{ПК-2}$ Осуществляет анализ российской и зарубежной практики внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-2}$ Понимает и обосновывает перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает и реализует комплекс мер по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям ИДК-4$_{ПК-2}$ Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.	Раздел 4 Раздел 5	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
25	ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	ИДК-1$_{ПК-3}$ Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПК-3}$ Использует современные информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике
26	ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-4}$ Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 4	Отчет о практике. Защита отчета о практике
27	ПК-5. Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских	ИДК-1$_{ПК-5}$ Проводит анализ передового российского и зарубежного опыта разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров и формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах ИДК-2$_{ПК-5}$ Оценивает потребность в подготовке кадров в регионе для формирования конкурентоспособного кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПК-5}$ Проводит анализ материально-технических и педагогических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала	Раздел 3 Раздел 4 Раздел 5	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
	кластерах	предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах за счет использования передовых технологий обучения, разработки рекомендаций по совершенствованию этого обеспечения ИДК-4$_{ПК-5}$ Определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах		

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
90-100	Всесторонние глубокие знания программного материала. Обучающийся должен подтвердить свои знания и умения по следующим пунктам: - цели, задачи, специфика гостиничного предприятия; - организация работы основных структурных подразделений гостиницы, методы ведения хозяйственной деятельности предприятий гостеприимства; - организация системы управления человеческими ресурсами в гостинице; - организация и внедрение действенных стратегических направлений работы предприятия; управленческие процессы, происходящие на предприятии; - классификация бизнес-процессов и их составляющих; - современные направления в организации инновационной деятельности гостинично-ресторанного комплекса; - основные социально-культурные принципы и технологии организации и планирования деятельности предприятий гостиничного бизнеса. - выполнение определенных видов работ в основных структурных подразделениях гостиничного предприятия, связанных с организационной и управленческой деятельностью; - анализ и разработка рекомендаций и предложений по внедрению инноваций на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства: по повышению эффективности управленческой деятельности на предприятии, относительно бизнес-процессов гостинично-ресторанных комплексов; - применение методов и средств познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня; - методы и методологию проведения исследовательской деятельности на гостиничном предприятии; - умение 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 по заданию практики 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

Тематика индивидуальных заданий учебной (ознакомительной) практики

№	Тема индивидуального задания
1	2
1.	Разработка фрагмента типового устава акционерного общества в ГРК.
2.	Формирование реестра акционеров корпорации.
3.	Проведение мониторинга авторских методик оценки финансового состояния гостиничной корпорации.
4.	Обеспечение конкурентоспособности персонала в гостинично-ресторанном бизнесе, определение особенностей ее формирования.
5.	Исследование основных мотивационных теорий и определения степени их действенности в современных условиях хозяйствования.
6.	Установление эффективности мероприятий по управлению человеческими ресурсами предприятий гостинично-ресторанной сферы: основные подходы.
7.	Систематизация методов принятия управленческих решений по повышению эффективности и действенности функционирования систем корпоративного управления.
8.	Исследование организации конкретных процессов обслуживания потребителей гостиничного продукта на предприятии.
9.	Разработка мер по повышению уровня качества конкретного вида услуг гостиничного предприятия.
10.	Предложение новых технологий, эффективных методов и приемов ведения гостиничного бизнеса.
11.	Исследование процесса организации и внедрения стратегического менеджмента на предприятии.
12.	Проведение SWOT - анализа исследуемого предприятия.
13.	Разработка предложений относительно совершенствования процесса внедрения и реализации стратегии.
14.	Анализ организации обслуживания на предприятии питания ГРК.
15.	Исследование и анализ осуществления сервисной деятельности службы питания гостинично-ресторанного комплекса.
16.	Разработка мероприятия по улучшению услуг службы питания гостинично-ресторанного комплекса.
17.	Организация предоставления услуг относительно новейших форматов обслуживания.
18.	Предложение новейшие методов обучения персонала в гостинично-ресторанном комплексе, исходя из возможностей и потребностей предприятия.
19.	Исследование инноваций в функционировании и предоставлении услуг службы Room Service.
20.	Разработка инновационных мероприятий по экономному использованию энергоресурсов на предприятии.
21.	Организация рабочего места одного из сотрудников гостинично-ресторанного комплекса и его анализ.
22.	Исследование эффективности функционирования службы Room Service в гостиничном предприятии.
23.	Исследование организации труда руководителя отеля.
24.	Исследование степени удовлетворенности потребителей относительно уровня качества сервиса службы ... отеля.
25.	Разработка плана мероприятий относительно нововведений в обслуживании потребителей в одном из инфраструктурных подразделений гостиницы.
26.	Разработка плана мероприятий относительно нововведений в обслуживании потребителей заведения ресторанного хозяйства при гостинице.

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 кафедры. По итогам аттестации выставляется дифференцированная оценка. В период практики обучающийся получает знания по очерченному кругу вопросов, 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 разделы об организационно-технологической характеристике предприятия, управлении человеческими ресурсами на предприятии, внедрении стратегического менеджмента на предприятии, организации инновационной деятельности, использования электронного каталога, анализ и систематизацию найденной информации по конкретному вопросу, обозначенному как индивидуальное задание. 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 выполняется по следующему плану:

Введение

1. Общая характеристика базы практики.

1.1. Характеристика номерного фонда, основных и дополнительных услуг.

1.2. Организация работы основных служб гостиничного предприятия, их краткая характеристика.

1.3. Составляющие инфраструктуры гостиничного предприятия. Особенности предоставления основных и дополнительных услуг.

1.4. Сервисная деятельность предприятия гостинично-ресторанного хозяйства.

1.5. Исследования качества сервиса и рекомендации по усовершенствованию услуг гостинично-ресторанного комплекса.

2. Управление человеческими ресурсами на предприятии.

2.1. Система управления человеческими ресурсами в гостинице.

2.2. Кадровая политика отелей и ресторанов.

2.3. Анализ эффективности управления человеческими ресурсами в гостинично-ресторанном комплексе.

2.4. Рекомендации по совершенствованию организации процесса управления человеческими ресурсами в гостинично-ресторанном комплексе.

3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии.

3.1. Организация стратегического управления на предприятии.

3.2. Стратегическое планирование в системе стратегического менеджмента предприятия.

3.3. Управление реализацией стратегии.

4. Исследование организации инновационной деятельности на предприятии.

4.1. Организация планирования нововведений на уровне гостиничного предприятия.

4.2. Исследование внедрения инновационных технологий в гостинице (организационных, социальных, инфраструктурных, технологических).

4.3. Исследования инноваций в организации услуг службы питания.

4.4. Комплексная оценка инновационной деятельности предприятия.

5. Индивидуальное задание.

Выводы и предложения.

Список использованной литературы.

Дневник практики содержит описание ежедневных заданий и поручений во время прохождения практики, а также характеристику работы обучающегося, написанную руководителем 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. Во время защиты отчёта о практике проверяется результат прохождения практики – степень освоения заданных компетенций – степень закрепления полученных знаний, приобретения практических навыков и формирования дополнительной мотивации в получении новых знаний при последующей учебе и самостоятельной работе.

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: - знание цели, задач, специфики гостиничного предприятия; организации работ основных структурных подразделений гостиницы, методы ведения хозяйственной деятельности предприятий гостеприимства; организацию системы управления человеческими ресурсами в гостинице; организацию и внедрение действенных стратегических направлений работы предприятия; управленческие процессы, происходящие на предприятии; классификацию бизнес-процессов и их составляющих; современные направления в организации инновационной деятельности гостинично-ресторанного комплекса; основные социально-культурные принципы и технологии организации и планирования деятельности предприятий гостиничного бизнеса. - умение выполнять определенные виды работ в основных структурных подразделениях гостиничного предприятия, связанные с организационной и управленческой деятельностью; исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по внедрению инноваций на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства; по повышению эффективности и качества внедрения и реализации стратегических направлений работы предприятия; решать задачи, поставленные руководителем практики от предприятия; разрабатывать рекомендации и предложения

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Критерии
		относительно бизнес-процессов гостинично-ресторанных комплексов; применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня; использовать методы и методологию проведения исследовательской деятельности в гостинице.
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.