

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 17:42:33

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой ТиГД

Огаркова И.В.

«___» _____ 2021 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

Профиль

43.03.03 Гостиничное дело

Гостиничная деятельность

Инновационные технологии в гостиничной
деятельности

Квалификация выпускника

Форма обучения

Учебный план

Осуществляется

бакалавр

очная/заочная

2021

В 6 семестре

Объем занятий: 162 ч. 6 з.е.

Продолжительность 4 недели

ь

Дата разработки:

«___» _____ 2021 г.

Предисловие

1. Фонды оценочных средств ориентированы на оценку достижения результатов прохождения практики, запланированных в образовательной программе, и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

2. Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации на основе программы производственной организационно-управленческой практики в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденной на заседании УМС СКФУ протокол _____ от «____» _____ 20__ г.

3. Разработчик(и) Казначеева А.А. доцент кафедры ТГД

4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры ТиГД протокол № _____ от «____» _____ 2021 г.

5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой ТиГД протокол № ____ от «____» _____ 2021г.

6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

Председатель	_____	Огаркова И.В., зав кафедрой ТиГД
	_____	Климова Н.Ю., канд. ист. наук, доцент кафедры ЛиМК
	_____	Козлов В.С. Начальник отдела приема и размещения
		ООО ПСКК «Машук Аква-Терм»

Экспертное заключение фонд оценочных средств текущей и промежуточной аттестации соответствует ФГОС ВО.

« ____ » _____ / И.В. Огаркова

« ____ » _____ / Н.Ю. Климова

« ____ » _____ / В.С.Козлов

Срок действия ФОС __ год(а)

Паспорт фонда оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По практике Направление подготовки Профиль Квалификация выпускника Форма обучения Учебный план	производственной управленческой 43.03.03 Гостиничное дело Гостиничная деятельность Инновационные технологии в гостиничной деятельности бакалавр очная/заочная 2021
---	---

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Этап практики	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий каждого шт.	для
						уровня, шенный
ПК-3 ПК - 5 ПК-13	Подготовительный	текущий	устный	Зачетное задание	1	-
	Основной	текущий	письменный	отчет	4	5

Составитель _____ А.А.Казначеева
(подпись)

« ____ » _____ 2021 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой ТиГД
_____ Огаркова И.В.
«___» _____ 2021г.

**Оценочные средства по производственной организационно-
управленческой практике**

По направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-2	способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Изучить основные направления деятельности предприятия, проанализировать специфику взаимодействия с клиентами
ПК-11	способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения		
ПК-14	готов к ведению документации на основе современных требований	Задание 2	Составить схему организационной структуры предприятия, раскрыть систему взаимодействия его подразделений.

2. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-2	способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации	Задание 1	Изучить основные направления деятельности структурного подразделения предприятия, проанализировать показатели эффективной деятельности предприятия.

	сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-11	способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Задание 2	Раскрыть особенности организации обслуживания клиентов на разных этапах пребывания (процедура регистрации, знакомство гостя с предприятием, сопровождение клиента в период пребывания, «комплименты» гостю, обязательные (стандартные) процедуры при отъезде) в соответствии с категоричностью гостиничного предприятия.
ПК-14	готов к ведению документации на основе современных требований	Задание 3	Изучить специализированное программное обеспечение, используемое для автоматизации деятельности предприятия

3. Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-2	способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Раскрыть формы контроля персонала структурных подразделений в отеле
ПК-11	способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Задание 2	Изучить деятельность подразделения предприятия (основные цели и задачи подразделения, его место и роль в деятельности предприятия; схема управления подразделением; должностные инструкции сотрудников подразделения; обеспечение техники безопасности, технологическая документация).
ПК-14	готов к ведению документации на основе современных требований		

4. Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания
Код компетенции	Формулировка	

ПК-2	способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Разработать рекомендации по стимулированию персонала и обеспечению лояльности
ПК-11	способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения		
ПК-14	готов к ведению документации на основе современных требований	Задание 2	Изучить правила внутреннего распорядка и другие организационные документы предприятия

5. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает технику безопасной работы на предприятии; отлично основные обязанности сотрудника одного из подразделений предприятия; психолого-педагогические и этические основы взаимодействия с коллегами и потребителями; на высоком уровне способы решений стандартных задач профессиональной деятельности. Умеет уверенно использовать полученные знания на практике, осуществлять сбор, анализ и обработку информации, работать в коллективе. Владеет на высоком уровне навыками составления и оформления отчета; знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия; умениями взаимодействия с коллегами и потребителями гостиничного продукта.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на должном уровне знает технику безопасной работы на предприятии; основные обязанности сотрудника одного из подразделений предприятия; хорошо психолого-педагогические и этические основы взаимодействия с коллегами и потребителями. Умеет использовать полученные знания на практике, уверенно осуществлять сбор, анализ и обработку информации. Владеет уверенно навыками составления и оформления отчета; прочными знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает технику безопасной работы на предприятии, удовлетворительно основные обязанности сотрудника одного из подразделений предприятия, частично психолого-педагогические и этические основы взаимодействия с коллегами и потребителями. Умеет слабо использовать полученные знания на практике, осуществлять сбор, анализ и обработку информации. Владеет удовлетворительно навыками составления и оформления отчета, удовлетворительными знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он слабо знает технику безопасной работы на предприятии, частично основные обязанности сотрудника одного из подразделений предприятия. Неудовлетворительно использует на практике полученные знания, частично умеет осуществлять сбор, анализ и обработку информации. Слабо владеет навыками составления и оформления отчета, основами знаний об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия.

6. Описание шкалы оценивания

Максимальная сумма баллов по практике устанавливается в **100** баллов и

переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

7. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура прохождения производственной практики включает в себя следующие этапы:

- инструктаж по технике безопасности,
- ознакомительные лекции,
- практические занятия,
- самостоятельная работа (сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, составление отчета).

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить уровень сформированности компетенций ПК-2, ПК-11, ПК-14. Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Выполнение заданий базового уровня позволяет студенту получить оценку не выше «хорошо». Выполнение заданий повышенного уровня ориентирует студентов на самостоятельность мышления, нестандартные творческие решения. Задания повышенного уровня позволяют студенту продемонстрировать способность к анализу, синтезу, обобщению имеющихся знаний, проявить готовность к профессиональной деятельности.

При прохождении практики необходимо изучить методические указания, пройти инструктаж по технике безопасности, выполнить задания, указанные в методическом пособии, в соответствии с индивидуальными заданиями и распределением часов в таблице раздела 7 данной программы практики.

По итогам практики необходимо подготовить письменный отчет, подготовиться к собеседованию в рамках итоговой конференции.

При проверке заданий оцениваются:

- корректность представленной информации;
- полнота проведенного анализа;
- глубина и обоснованность сделанных выводов;
- точность и объективность выводов, сделанных на основе анкетирования сотрудников предприятия.

При защите отчета оцениваются:

- уровень владения материалом;
- полнота ответов на поставленные комиссией вопросы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, представленными в «Методических указаниях по организации и проведению производственной организационно-управленческой практики для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»».

Составитель _____ А.А.Казначеева
(подпись)

« ____ » _____ 2021 г.

