

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 17:42:34

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 8 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 преддипломной 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)

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Производственной преддипломной
43.03.03 Гостиничное дело
Гостиничная деятельность
Инновационные технологии в гостиничной
деятельности
бакалавр
очная/заочная
2021

Квалификация выпускника
Форма обучения
Учебный план

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Этап практики	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий каждого шт.	для
						Проведения, шенный
ПК-6 ПК-7 ПК-8	Подготовительный	текущий	устный	Зачетное задание	1	-
ПК-9 ПК-10	Основной	текущий	письменный	отчет	5	6

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 преддипломной 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-6	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	Провести анализ производственной деятельности предприятия (полное наименование предприятия, его организационно-правовая форма, профиль деятельности предприятия)
ПК-7	способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	Задание 2	Провести анализ финансово-экономической деятельности предприятия (основные показатели деятельности предприятия, характеризующие объем производства и пр.).
ПК-10	способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-8	способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 3	Изучить маркетинговую деятельность предприятия (оценка работы предприятия (сильные и слабые стороны деятельности)).
ПК-9	способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;		

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

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-6	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	Провести анализ производственной деятельности предприятия (воспроизвести структурную организацию предприятия, систему взаимодействия структурных подразделений (приложить схему); дать краткую характеристику подразделений предприятия, его отделов; проанализировать должностные инструкции работников предприятия).
ПК-7	способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	Задание 2	Провести анализ финансово-экономической деятельности предприятия (основные показатели деятельности предприятия, характеризующие объем производства, производственный капитал, оплату труда, издержки производства, прибыль и пр.).
ПК-10	способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-8	способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 3	Изучить маркетинговую деятельность предприятия (оценка работы предприятия (сильные и слабые стороны деятельности); рекламно-информационная деятельность; работа с жалобами клиентов.
ПК-9	способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;		

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

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-6	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	Анализ ценовой и тарифной политики гостиничного предприятия
ПК-7	способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия		

	эффективных управленческих решений		
ПК-10	способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-8	способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 2	Изучение особенностей продвижения и продаж продукта(услуг) предприятия(сбытовая, рекламная политика)
ПК-9	способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;		

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

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-6	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	Выполнить индивидуальное задание (по указанию руководителя практики от университета в соответствии с темой дипломной работы).
ПК-7	способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений		
ПК-10	способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
ПК-8	способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 2	Проанализировать интернет-технологии продвижения гостиничных и ресторанных услуг
ПК-9	способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;		

5. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он отлично знает прикладные методы исследования рынка; современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг; способы формирования лояльности потребителей; основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; экономические показатели деятельности организации, организацию системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; специфические характеристики ценообразования на различных рынках; методы стимулирования спроса потребителей; основные показатели деятельности предприятий индустрии гостеприимства; виды себестоимости продукции и возможности ее снижения с учетом развития производства. факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного

питания; алгоритм разработки стратегии продвижения; детализацию плана действий службы маркетинга; этапы контроля продаж; основы бизнес-планирования; принципы разработки бизнес-плана для гостиничного и ресторанного предприятия; систему мониторинга факторов внешней и внутренней среды гостиничной предприятия; показатели бизнес-планирования. Отлично умеет использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; организовать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; осуществлять нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности; осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; формировать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; выбирать систему автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализировать основные показатели деятельности предприятия; анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет; проводить оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания; обеспечить разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; применять специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. На высоком уровне владеет навыками сбора, анализа и обработки информации; навыками поиска информации в глобальных сетях; навыками проведения мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; навыками разработки предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; технологией интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками разработки рекламной продукции, способной привлечь внимание потребителя; навыками составления маркетингового плана предприятия на один год по эффективности бюджетного плана и по процессу убеждения в данной покупке, навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он хорошо знает прикладные методы исследования рынка; современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг; основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; специфические характеристики ценообразования на различных рынках; методы стимулирования спроса потребителей; факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; основы бизнес-планирования; принципы разработки бизнес-плана

для гостиничного и ресторанного предприятия. Хорошо умеет использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; организовать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; формировать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания. На среднем уровне владеет навыками сбора, анализа и обработки информации; навыками поиска информации в глобальных сетях; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; навыками разработки рекламной продукции, способной привлечь внимание потребителя; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает прикладные методы исследования рынка; основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внутренней среды гостиничного комплекса; особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; специфические характеристики ценообразования на различных рынках; факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг; принципы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; основы бизнес-планирования; принципы разработки бизнес-плана для гостиничного и ресторанного предприятия; использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности. Умеет осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства; анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания; разрабатывать программу продвижения услуг; формировать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеет навыками самостоятельного применения теоретических основ; навыками анализа и оценки структуры цен; навыками сбора, анализа и обработки информации; навыками разработки предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он слабо знает прикладные методы исследования рынка; основы сбора, обработки и анализа информации о факторах внутренней среды гостиничного комплекса; особенности ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства; факторы, влияющие на продвижение гостиничных услуг. Умеет частично использовать прикладные методы для исследования рынка. Владеет слабо навыками разработки предложений по формированию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; технологией интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства.

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

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенции ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10

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 проверке заданий оцениваются:

- корректность представленной информации;
- полнота проведенного анализа;
- глубина и обоснованность сделанных выводов.

При защите отчета оцениваются:

- уровень владения материалом;
- полнота ответов на поставленные комиссией вопросы;

При проверке отчетов оцениваются

- оформление отчета в соответствии с требованиями, представленными в «Методических указаниях по организации и проведению производственной преддипломной практики» для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Составитель _____ А.А.Казначеева
(подпись)

«_____» _____ 2021 г.