

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 17:42:36

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: 81 ч. 3 з.е.

Продолжительность 2 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 проектно-технологической 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	Производственной технологической 43.03.03 Гостиничное дело Гостиничная деятельность Инновационные технологии в гостиничной деятельности бакалавр очная 2021	проектно-
Квалификация выпускника Форма обучения Учебный план		

Код оцениваемой компетенци и (или её части)	Этап практики	Тип контроля	Вид контроля	Компонен т фонда оценочных средств	Количество заданий каждого шт.	для
						Пуровия, шенный
ПК-1 ПК - 4	Подготовительный	текущий	устный	Зачетное задание	2	-
	Основной	текущий	письменный	отчет	2	4

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 проектно-технологической 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-1	способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Изучить производственную деятельность предприятия
ПК-4	способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Задание 2	Изучить деятельность и технологическую документацию подразделения предприятия, на котором непосредственно проходила практика

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

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-1	способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Проанализировать кадровую политику предприятия, исследовать систему управления персоналом предприятия – базы практики
ПК-4	способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Задание 2	Изучить этапы проектирования предприятия сферы услуг

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

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-1	способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Разработать комплекс мероприятий по совершенствованию системы мотивации персонала предприятия
ПК-4	способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Задание 2	Проанализировать ассортиментную политику предприятия, разработать проект новой услуги

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

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-1	способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Описать основные умения и навыки, приобретенные в подразделении предприятия, сделать выводы о том, какие знания, полученные в период обучения в университете, были полезны, указать, знаний из каких отраслей не хватало, описать проблемы коммуникации, пути их преодоления в период производственной практики.
ПК-4	способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Задание 2	Разработать проект реконструкции номерного фонда предприятия - базы практики

5. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает отлично структуру деятельности гостиничного предприятия, технику безопасной работы на предприятии, основные обязанности сотрудника одного из подразделений предприятия, способы решений стандартных задач профессиональной деятельности; уверенно умеет использовать полученные знания на практике, работать в коллективе, отлично использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта, анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы, осуществлять сбор, анализ и обработку информации, применять нормативно-правовую и

технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; уверенно владеет знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия, отлично навыками составления и оформления отчета, способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на должном уровне знает структуру деятельности гостиничного предприятия, технику безопасной работы на предприятии, основные обязанности сотрудника одного из подразделений предприятия; уверенно умеет использовать полученные знания на практике, работать в коллективе, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта, анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы; умеет осуществлять сбор, анализ и обработку информации; хорошо владеет знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия, владеет уверенными навыками составления и оформления отчета;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает удовлетворительно структуру деятельности гостиничного предприятия; технику безопасной работы на предприятии; основные обязанности сотрудника одного из подразделений предприятия; удовлетворительно умеет использовать полученные знания на практике, работать в коллективе, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта, анализировать основные результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, осуществлять сбор, анализ и обработку информации; удовлетворительно владеет знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия, навыками составления и оформления отчета.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он слабо знает структуру деятельности гостиничного предприятия; технику безопасной работы на предприятии; слабо умеет использовать полученные знания на практике, работать в коллективе, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта, осуществлять сбор, анализ и обработку информации; неуверенно владеет знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия, слабо навыками составления и оформления отчета.

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

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

Процедура прохождения производственной проектно-технологической 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-1, ПК-4. 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 проектно-технологической практики» для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»».

Составитель _____ А.А.Казначеева
(подпись)

« ____ » _____ 2021 г.