Подписан: Шебзухова Татьяна Александровна
Дата: 2021-08-31 12:40:06
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 19.09.2023 15:00:31
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	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная деятельность Инновационные технологии в гостиничной деятельности
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная/заочная
Учебный план	2021
Осуществляется	во 2 семестре

Объем занятий: 81 ч. 3 з.е.
Продолжительность 2 недели

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 учебной ознакомительной 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	учебной ознакомительной практики
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная деятельность Инновационные технологии в гостиничной деятельности
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Учебный план	2021

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Этап практики	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого шт.	Уровня, шенный
УК-8 ОПК - 4 ОПК-5	Подготовительный	текущий	устный	Зачетное задание	2	-
ОПК-7	Основной	текущий	письменный	отчет	6	8

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 учебной ознакомительной 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**		
ОПК-6	- способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Задание 1	Анализ нормативно-правовой базы в сфере гостиничного бизнеса
ОПК-4	- способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 2	Изучение основных категорий потребителей гостиничных услуг, их запросов и предпочтений путем мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания
УК-8	- способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;	Задание 3	Изучение существующих угроз для клиентов и персонала гостиницы
ОПК-7	- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Задание 4	Изучение правил охраны труда и техники безопасности в гостиничных предприятиях

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

Контролируемые компетенции или их части		**Формулировка задания**
Код компетенции	**Формулировка**	

ОПК-6	способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Задание 1	Изучите документацию правового характера, регламентирующую деятельность отечественных и зарубежных гостиничных предприятий.
ОПК-4	способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 2	Проанализируйте рынок гостиничных и ресторанных услуг региона КМВ, выявите наиболее значимые проблемы и определите перспективы развития отдельных сегментов рынка, либо развитие рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания в целом.
УК-8	- способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;	Задание 3	Анализ мероприятий по обеспечению безопасности гостиничного комплекса (на примере конкретного предприятия)
ОПК-7	- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Задание 4	Описать процедуру проведения вводного и текущего инструктажа персонала

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

Контролируемые компетенции или их части		**Формулировка задания**	
Код компетенции	**Формулировка**		
ОПК-6	способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Задание 1	Выявить проблемы российского законодательства в сфере гостиничного бизнеса
ОПК-4	способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 2	Провести анкетирование различных категорий туристов, отдыхающих на КМВ с целью выявления их потребительских предпочтений
УК-8	- способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;	Задание 3	Разработать инструкцию действий сотрудников гостиницы в случае возникновения пожара
ОПК-7	- способен обеспечивать	Задание 4	Разработать комплекс

	безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности		мероприятий по обеспечению экологической безопасности здания гостиницы.

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

Контролируемые компетенции или их части		**Формулировка задания**	
Код компетенции	**Формулировка**		
ОПК-6	способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Задание 1	Указать причины, препятствующие совершенствованию и выходу на европейский уровень развития индустрии гостеприимства в регионе КМВ
ОПК-4	способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 2	Проанализируйте производственные ситуации, собранные в результате анкетирования и предложите свои пути выхода из них
УК-8	- способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;	Задание 3	Разработать комплекс мероприятий по безопасности в гостинице на случай (наводнения, цунами, ураган, землетрясение).
ОПК-7	- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Задание 4	Разработать предложения по профилактике предотвращения хищений в гостинице

5. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает ведущие предприятия индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, правовые основы деятельности гостиничного предприятия, основы безопасной работы на предприятии, особенности

работы с различными группами потребителей гостиничных услуг. Умеет на высоком уровне использовать полученные знания на практике, развивать способности к самоорганизации и самообразованию, исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия, исследовать структуру гостиничного предприятия, использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг, осуществлять сбор, анализ и обработку информации. Отлично владеет информацией об индустрии гостеприимства, знаниями об особенностях деятельности гостиничного предприятия, первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности, навыками составления и оформления отчета.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на должном уровне знает ведущие предприятия индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, хорошо знает основы деятельности гостиничного предприятия, основы безопасной работы на предприятии. Умеет использовать полученные знания на практике, развивать способности к самоорганизации и самообразованию, исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, грамотно характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия, исследовать структуру гостиничного предприятия, осуществлять на должном уровне сбор, анализ и обработку информации. Хорошо владеет информацией об индустрии гостеприимства, первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности, уверенно владеет навыками составления и оформления отчета.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает основные ведущие предприятия индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, удовлетворительно знает основы деятельности гостиничного предприятия, частично знает основы безопасной работы на предприятии. Умеет использовать полученные знания на практике, развивать способности к самоорганизации и самообразованию, удовлетворительно исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, частично характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия, исследовать структуру гостиничного предприятия, удовлетворительно осуществлять сбор, анализ и обработку информации. Удовлетворительно владеет информацией об индустрии гостеприимства, первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности, владеет навыками составления и оформления отчета.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основы деятельности гостиничного предприятия, основы безопасной работы на предприятии. Частично умеет использовать полученные знания на практике, не умеет развивать способности к самоорганизации и самообразованию, не умеет исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ, не умеет характеризовать основы деятельности гостиничного предприятия. Неуверенно владеет информацией об индустрии гостеприимства. неудовлетворительно владеет первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности, частично владеет 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

Процедура прохождения ознакомительной практики включает в себя следующие этапы:

- инструктаж по технике безопасности,
- ознакомительные лекции,
- экскурсии,
- 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 УК-8, ОПК- 4; ОПК-6, ОПК-7. 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 здания, 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 ознакомительной практики для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»».

Составитель _____ А.А.Казначеева
(подпись)

«_____» _____ 2021 г.