

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 22.05.2024 10:00:00

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**

Зам. директора по учебной работе  
Пятигорского института (филиал)  
СКФУ  
Н.В. Данченко

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

и по производственной практике (технологической)

Направление подготовки  
Направленность (профиль)

**43.03.03 Гостиничное дело**

Управление гостиничным и санаторно-курортным бизнесом

Год начала обучения

2024

Форма обучения

очная

заочная

Реализуется в семестре

  7  

  8

## Введение

1. Назначение: обеспечение методической основы для организации и проведения текущего контроля по производственной практике (технологической). Текущий контроль по данной практике – вид систематической проверки знаний, умений, навыков студентов. Задачами текущего контроля являются получение первичной информации о ходе и качестве освоения компетенций, а также стимулирование регулярной целенаправленной работы студентов. Для формирования определенного уровня компетенций.
2. ФОС является приложением к программе производственной практики (технологической) и в соответствии с образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.
3. Разработчик: Казначеева Алена Александровна, доцент кафедры туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук, доцент
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель:

Огаркова И.В. зав. кафедрой туризма и гостиничного дела

Члены комиссии:

Рыкун Г.Н.– доктор исторических наук, профессор кафедры туризма и гостиничного дела

Гарбузова Т.Г.– кандидат педагогических наук, доцент кафедры туризма и гостиничного дела

Представитель организации-работодателя:

Козлов Виктор Сергеевич - управляющий бутик-отелем ООО «АМК Montis Club»

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по производственной практике (технологической).

\_\_\_\_\_ г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

**1. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Уровни сформированности компетенции (ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<b>Компетенция: ПК-12 - способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</b>				
Результаты прохождения практики: <i>Индикатор:</i> ИД-1 ПК-12 Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности	не имеет представления о методах прикладных исследований в сфере гостиничного бизнеса	имеет представление о методах прикладных исследований в сфере гостиничного бизнеса, умеет обрабатывать полученные данные	имеет представление о прикладных методах исследования рынка гостиничных услуг; умеет обрабатывать полученные данные; владеет первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности	уверенно применяет прикладные методы исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; умеет разработать мероприятия по повышению конкурентоспособности гостиничного предприятия
ИД-2 ПК-12 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства	затрудняется перечислить составляющие элементы качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства	имеет поверхностное представление о системе лояльности потребителей, может обозначить элементы качества обслуживания в гостиничном предприятии	Умеет проводить мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства	на высоком уровне умеет анализировать степень удовлетворенности и лояльности потребителей, проводить мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства
ИД-3 ПК-12 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной	затрудняется обозначить источники профессиональной информации в глобальных информационных сетях	владеет поверхностными знаниями об источниках профессиональной информации в глобальных информационных сетях	владеет приемами работы с различными источниками информации в глобальных информационных сетях	умеет быстро находить требуемую научную информацию в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в

информации в избранной сфере профессиональной деятельности				избранной сфере профессиональной деятельности
<b>Компетенция: ПК-13 - способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства</b>				
Результаты прохождения практики: <i>Индикатор:</i> ИД-1 ПК-13 Организует систему мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства	плохо ориентируется в вопросе мониторинга рынка гостиничных услуг	имеет представление о рынке услуг сферы гостеприимства	Владеет знаниями об основах развития рынка услуг сферы гостеприимства, основных категориях потребителей гостиничных услуг, формах и методах обслуживания различных групп потребителей гостиничных услуг	приемами составления карты наблюдений, а также обработки полученных данных; - первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности;
ИД-2 ПК-13 Оценивает проблемы и перспективы развития организаций сферы гостеприимства	не готов обозначить актуальные проблемы гостиничных предприятий	способен обозначить отдельные проблемы и перспективы развития рынка гостиничных услуг	способен проанализировать проблемы и обозначить перспективы развития организаций сферы гостеприимства	на высоком уровне владеет знаниями об актуальных проблемах организаций сферы гостеприимства, способен найти комплексные решения обозначенных проблем
ИД-3 ПК-13 Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование деятельности организаций сферы гостеприимства	затрудняется спрогнозировать развитие организаций сферы гостеприимства	имеет представление о сегментации рынка гостиничных услуг и целевых группах	умеет составить SWOT-анализ предприятия, на котором проходила практика, прогнозировать развитие рынка гостиничных услуг в регионе КМВ	умеет составить SWOT-анализ гостиничного предприятия; владеет навыками прогнозирования развития рынка гостиничных и ресторанных услуг.

## 2. Оценочные средства по производственной технологической практике

### 2.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

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

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания
Код компетенции	Формулировка	

<b>ПК-12</b>	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	- ознакомление с организационно-управленческой структурой кафедры и основными направлениями НИР кафедры; - обзор основных направлений научной деятельности кафедры по данным НИР.
		Задание 2	Анализ рыночной конъюнктуры и конкурентной среды. Составление производственного, маркетингового, финансового и инвестиционного плана развития предприятия.
<b>ПК-13</b>	способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства	Задание 3	Исследование миссии и направлений деятельности предприятия;

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

<b>Формируемые компетенции, индикаторы</b>		<b>Формулировка задания</b>	
<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка</b>		
<b>ПК-12</b>	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	- работа над научными источниками и составление библиографии по теме курсовой или бакалаврской работы; - ознакомление с научными методиками, технологией их применения, способами обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретацией для исследования по теме будущей бакалаврской работы.
		Задание 2	Оценка возможных рисков конкретного предприятия сферы услуг

<b>ПК-13</b>	способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства	Задание 3	Сегментация рынка гостиничных услуг и определение ее основных целевых групп
--------------	--	-----------	---

## 2.2. Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике

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

<b>Формируемые компетенции, индикаторы</b>		<b>Формулировка задания</b>	
<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка</b>		
<b>ПК-12</b>	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	Анализ конкурентной среды конкретного предприятия сферы услуг
		Задание 2	Анализ электронных каналов продаж в предприятии сферы услуг
<b>ПК-13</b>	способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства	Задание 3	Разработать проект предложений (2 – 3 пп.) по совершенствованию деятельности конкретного предприятия.

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

<b>Формируемые компетенции, индикаторы</b>		<b>Формулировка задания</b>	
<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка</b>		
<b>ПК-12</b>	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Задание 1	Анализ внутренней среды предприятия
		Задание 2	Разработать проект бизнес-плана по совершенствованию деятельности предприятия сферы услуг.
<b>ПК-13</b>	способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства	Задание 3	Охарактеризовать маркетинговую деятельность гостиничного предприятия, проанализировать способы продвижения гостиничных услуг в сети Интернет

### 3. Критерии оценивания компетенций

*Оценка «отлично»* выставляется студенту, если он знает на высоком уровне технику безопасной работы на предприятии, современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг, различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя. Умеет уверенно использовать полученные знания на практике, самостоятельно решать поставленные профессиональные задачи, осуществлять сбор, анализ и обработку информации, на высоком уровне решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. Владеет навыками составления и оформления отчета, знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия, знаниями о различных источниках информации по объекту гостиничного продукта.

*Оценка «хорошо»* выставляется студенту, если он на должном уровне знает технику безопасной работы на предприятии, современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Умеет уверенно использовать полученные знания на практике, самостоятельно решать поставленные профессиональные задачи, осуществлять сбор, анализ и обработку информации. Владеет навыками составления и оформления отчета, прочными знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия.

*Оценка «удовлетворительно»* выставляется студенту, если знает основы техники безопасной работы на предприятии, отдельные современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Умеет использовать полученные знания на практике, удовлетворительно умеет решать поставленные профессиональные задачи, осуществлять сбор, анализ и обработку информации. Владеет навыками составления и оформления отчета, удовлетворительно знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия.

*Оценка «неудовлетворительно»* выставляется студенту, если он слабо знает основы техники безопасной работы на предприятии, умеет частично использовать полученные знания на практике, слабо осуществлять сбор, анализ и обработку информации, владеет навыками составления и оформления отчета.

### 4. Описание шкалы оценивания

Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам посещения практики, проверки отчета и его защиты в рамках итоговой конференции.

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

### 5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания и характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура прохождения производственной технологической 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 ПК- 9; ПК-10, ПК-11. 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 технологической практики для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».