

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Аметович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.04.2024 11:55:04

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 в г. Пятигорске
Н.В. Данченко

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по производственной практике
Научно-исследовательская работа

Направление подготовки	43.04.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль)	Стратегии устойчивого развития гостиничной и санаторно-курортной деятельности
Год начала подготовки	2024
Форма обучения	заочная
Реализуется в семестре	5

Введение

1. Фонды оценочных средств ориентированы на оценку достижения запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе
2. ФОС является приложением к программе производственной практики (Научно-исследовательская работа)

1. Разработчик (и) Рыкун Г.Н., профессор кафедры ТиГД

2. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Огаркова И.В., зав кафедрой ТиГД

(Ф.И.О., должность)

Члены комиссии: Климова Н.Ю., доцент кафедры ТиГД

(Ф.И.О., должность)

Гарбузова Т.Г., доцент кафедры ТиГД

(Ф.И.О., должность)

Представитель организации-работодателя Козлов Виктор Сергеевич - управляющий
Бутик-Отеля ООО «Монтис - Кинезио» 5* В.С. Козлов

(Ф.И.О., должность)

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

« ____ » _____

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
Компетенция: ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
Результаты прохождения практики: ИД-1 ОПК-1 Определяет цели и задачи технологической концепции организаций размещения и общественного питания	не определяет цели и задачи технологической концепции организаций размещения	определяет отдельные цели и задачи технологической концепции организаций размещения	частично определяет цели и задачи технологической концепции организаций размещения	определяет цели и задачи технологической концепции организаций размещения
Результаты прохождения практики: ИД-2 ОПК-1 Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	не формирует элементы технологической концепции организаций размещения	формирует отдельные элементы технологической концепции организаций размещения	формирует элементы технологической концепции организаций размещения	формирует технологическую концепцию организаций размещения
Результаты прохождения практики: ИД-3 ОПК-1 Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	не организует внедрение технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства	организует внедрение отдельных технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства	организует внедрение технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства	организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства
Компетенция: ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
Результаты прохождения	не разрабатывает	разрабатывает элементы	разрабатывает системы	разрабатывает системы

<p>практики: Индикатор: ИД-1 ОПК-3 Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>системы менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства</p>	<p>системы менеджмента качества в соответствии с национальными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства</p>	<p>менеджмента качества в соответствии с национальными и стандартами качества в организациях сферы гостеприимства</p>	<p>менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства</p>
<p>Результаты прохождения практики: Индикатор: ИД-2 ОПК-3 Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>не внедряет менеджмент качества в деятельность организаций сферы гостеприимства</p>	<p>внедряет менеджмент качества в деятельность организаций сферы гостеприимства</p>	<p>внедряет элементы системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства</p>	<p>внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства</p>
<p>Результаты прохождения практики: Индикатор: ИД-3 ОПК-3 Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</p>	<p>не контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства</p>	<p>контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов</p>	<p>контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов</p>	<p>контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</p>
<p>Компетенция: ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>				

Результаты прохождения практики: Индикатор: ИД-1 ОПК-4 Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	не разрабатывает маркетинговые решения для организаций сферы гостеприимства	разрабатывает отдельные маркетинговые решения организаций сферы гостеприимства	разрабатывает маркетинговые программы организаций сферы гостеприимства	разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства
Результаты прохождения практики: Индикатор: ИД-2 ОПК-4 Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	не внедряет маркетинговые решения в деятельность организаций сферы гостеприимства	внедряет отдельные маркетинговые решения в деятельность организаций сферы гостеприимства	внедряет маркетинговые программы в деятельность организаций сферы гостеприимства	внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства
Результаты прохождения практики: Индикатор: ИД-3 ОПК-4 Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	не проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий	проводит оценку отдельных результатов реализации маркетинговых стратегий в организациях сферы гостеприимства	проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий в организациях сферы гостеприимства	проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства
Компетенция: ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам				
Результаты прохождения практики: Индикатор: ИД-1 ОПК-7 Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам	не осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата, ориентированным на подготовку	частично осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата, ориентированным на	осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата, ориентированным на подготовку	осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным

бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания	кадров для сферы гостеприимства	подготовку кадров для сферы гостеприимства	кадров для сферы гостеприимства	на подготовку кадров для сферы гостеприимства
Результаты прохождения практики: Индикатор: ИД-2 ОПК-7 Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	не выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам	использует формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам	выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам	выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам
Результаты прохождения практики: Индикатор: ИД-3 ОПК-7 Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам	не проводит текущий контроль знаний	проводит текущий контроль знаний	планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний	планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам

2. Оценочные средства по производственной практике «Научно-исследовательская работа»

2.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ОПК-1	Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и	Задание 1	Провести научно-обоснованный анализ особенностей технологических процессов на предприятии

	общественного питания		
ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 2	Проанализировать систему управления качеством на предприятии с использованием специфических методов исследования. Изучить и описать инструменты управления и планирования качества и анализа процесса (постоянного совершенствования)
ОПК-4	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 3	Изучить и проанализировать маркетинговые стратегии и программы предприятия
ОПК-7	Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	Задание 4	Изучить технологии разработки рабочих программ и методического обеспечения для преподавания дисциплин гостиничного профиля.

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

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ОПК-1	Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 1	Описать выбор научных методов аргументации.
ОПК-4	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Задание 3	Провести научное исследование и разработать маркетинговую программу по теме магистерской работы.
ОПК-7	Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	Задание 4	Подготовить фрагмент лекции по теме исследования и разработать тесты для текущего контроля.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если обучающийся владеет материалом в совершенстве, проявляет высокую креативность и оригинальность решений, свободно, последовательно, системно излагает материал. В установленные сроки представляет качественный, аккуратно оформленный отчет, соответствующий, утвержденной структуре. Отлично владеет информацией об индустрии туризма и гостеприимства, знаниями об особенностях деятельности туристского и гостиничного предприятия, первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности, навыками составления и оформления отчета.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если обучающийся владеет материалом, умеет логически рассуждать, поставленные задачи полностью решены с незначительным количеством ошибок. При выполнении задания и защите отчета проявляет элементы самостоятельного творческого подхода, системных навыков, не достаточно креативен. В установленные сроки представляет качественный, аккуратно оформленный отчет, соответствующий, утвержденной структуре, с небольшими неточностями в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если обучающийся владеет материалом частично на минимально допустимом уровне, отсутствуют системные знания, делает попытки к логическим рассуждениям, к обобщению материала, однако, не в состоянии выделить главное, поставленные задачи полностью решены, однако допущены ошибки. В установленные сроки представляет отчет, соответствующий утвержденной структуре, с неточностями в оформлении.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если обучающийся не владеет материалом или владеет отрывочными, разрозненными, фрагментарными знаниями, отвечает на меньшую часть вопросов. Основная цель не достигнута, задачи практики не выполнены, выводы отчета не осмыслены. Допускает грубые ошибки при защите отчета, демонстрирует полное непонимание темы и отчета. В установленные сроки не представляет отчетную документацию.

4. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студента не предусмотрена

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

Процедура прохождения производственной практики (Научно-исследовательская работа) включает в себя следующие этапы: подготовительный, основной, отчетный.

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

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить компетенции ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-7.

Перед началом практики необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в «Методических указаниях по организации и проведению производственной практики (Научно-исследовательская работа)». В период практики следует пройти инструктаж по технике безопасности, посетить ознакомительные лекции, выполнить задания, указанные в методическом пособии. Для успешного выполнения заданий по производственной практике, обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы

Структура отчета по практике

ВВЕДЕНИЕ.....

ЗАДАНИЕ №1.....

ЗАДАНИЕ №2.....

ЗАДАНИЕ №3.....

ЗАДАНИЕ №4.....

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....

ПРИЛОЖЕНИЕ.....

Выполнение заданий ориентирует студентов на самостоятельность мышления, нестандартные творческие решения. Задания 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 практики (Научно-исследовательская работа)» для студентов направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело»».