

**Приложение 2 к программе ГИА**  
**44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)**  
**Направленность (профиль) Сервис в**  
**индустрии гостеприимства**  
**Форма обучения – очная**  
**Год набора - 2023**

## ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

### Общие сведения

1.	Кафедра	сервиса и туризма
2.	Направление подготовки	44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
3.	Направленность (профиль)	Сервис в индустрии гостеприимства
4.	Форма обучения	Очная
5.	Год набора	2023

### Макет экзаменационного билета

**1. Ситуация:** Совет акционеров сетевого отеля принял решение об открытии нового отеля в центре горнолыжного туризма. Для этого была проведена сделка по покупке одного из отелей в локации, проведен ремонт и технологическая реновация, отель ориентирован на уровень сервиса 4\*, формируется пакет услуг для молодежной и семейной аудитории. Одновременно принято решение о подготовке персонала, предполагается, что на первом этапе топ-менеджеры будут направлены для работы из других подразделений, в средний персонал будет набран из бывших работников и выпускников местного колледжа, которые получили профессии, связанные с индустрией гостеприимства.

**Задача:** разработать программу профессиональной адаптации для выпускников колледжа, принятых в подразделения службы управления номерным фондом.

**Понятийный аппарат:** повышение квалификации, профессиональная адаптация, «мягкие» компетенции, методы профессионального обучения, оценка прогресса обучения.

#### **Задание:**

1. Составить примерную программу профессиональной адаптации для выпускников колледжа.
2. Представить вариант контрольного задания по одной из тем курса.
3. Предложить схему наставничества для молодых специалистов для повышения эффективности программы профессиональной адаптации.

## **Вопросы Государственного итогового экзамена (перечень тем кейсов)**

### **Перечень примерных ситуационных задач к государственному экзамену**

#### **Раздел 1. Методики профессионального обучения в индустрии сервиса**

1. Характеристика профессионального обучения как системы культурных ценностей и технологий.
2. Социальный капитал как ресурс и результат образовательной деятельности.
3. Дидактика в профессиональном обучении.
4. Методика профессионального обучения: теоретический и практический подход.
5. Инновации профессионального обучения.
6. Система дополнительного образования в профессиональной сфере.
7. Методы профессионального обучения.
8. Управление мотивацией обучающегося в профессиональном обучении.
9. Отраслевые тренды как ресурс профессионального обучения.
10. Правовые основы профессионального образования.

#### **Раздел 2. Педагогический дизайн**

1. Структура и обеспечение учебного процесса.
2. Образовательный проект и образовательный продукт.
3. Комплекс дидактических средств для образовательного проекта.
4. Образовательная среда и этапы её проектирования.
5. Образовательный результат: понятие и управление процессом достижения.
6. Разработка системы оценок для коллективной и индивидуальной работы.
7. Дидактические материалы в образовательном процессе.
8. Цифровые курсы и цифровые продукты.
9. Геймификация в образовательном процессе.
10. Педагогические события: концепция, этапы подготовки, место в учебном курсе.

#### **Раздел 3. Управление человеческими ресурсами в индустрии гостеприимства**

1. Отель: бизнес-проект и технологии управления человеческими ресурсами.
2. Кадровый менеджмент современного отеля.
3. Маркетинг персонала в отеле разного типа.
4. Технологии профессионального (корпоративного) обучения.
5. Профессиональная ориентация и профессиональная адаптация в гостиничной индустрии.
6. Оценка компетенций персонала в гостиничной индустрии.
7. Подготовка персонала для арт-резиденции.
8. Целевые программы для профессиональной подготовки отдельных служб отеля.
9. Программы повышения квалификации в системе управления лояльностью персонала.
10. Управление самообразованием специалистов гостиничной индустрии.

## Критерии и шкала оценивания государственного экзамена

В ходе государственного итогового экзамена оцениваются уровень сформированности компетенций, а также кругозор, отражающий широту представлений о тенденциях туристской индустрии и культуры путешествий.

Ответ студента на итоговом экзамене оценивается итоговой экзаменационной комиссией и квалифицируется оценками «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» в соответствии со следующими критериями:

Результаты освоения (критерии)	Оценка
ответ является истинным, построен на знаниях базового уровня общепрофессиональных и специальных дисциплин; верно даны определения терминов и понятий; в ответах представлено общее понимание педагогических принципов разработки образовательных продуктов и событий; ответы декларативны, не имеют аргументов практического характера.	удовлетворительно
ответ является истинным, опирается на методологическую базу педагогического проектирования и профессионального обучения в сфере сервиса; аргументы ответа соответствуют логике изложения, выводы носят самостоятельный характер; в ответах представлены верные ссылки на нормативно-правовые акты, регламентирующие сферу профессионального обучения; ответы отражают навык разработки образовательных продуктов различного типа; ответы раскрывают понимание методологии работы с обучающимися, проявляющими разный уровень подготовки и учебной мотивации; неточности ответов устраняются в ходе дополнительных вопросов; обучающийся проявляет готовность и интерес к профессиональному диалогу, дальнейшему развитию своих знаний.	хорошо
ответ является истинным, опирается на научно-методологическую базу современной системы профессионального обучения; ответ отражает уверенные знания трендов, принципов и технологий сервиса в индустрии гостеприимства; ответ развернутый, в аргументах представлены точные определения, научно-обоснованные суждения, межпредметные связи, самостоятельные выводы по излагаемым вопросам; в ответах представлен опыт участия в научных конференциях, проектах в сфере педагогики, профессионального обучения и сервиса гостеприимства; дополнительные вопросы не вызывают затруднения, ответы на них показывают способность к профессиональному диалогу; самостоятельные суждения конструктивны, ориентированы на решения высокой степени общественной полезности для профессиональной сферы.	отлично

**Итоговая оценка** формируется на основании анализа ответов на вопросы билета и дополнительные вопросы членов государственной комиссии.

**Неудовлетворительная оценка** может быть получена если:

- ответы содержат принципиальные ошибки, не даны определения;
- один из вопросов билета остался без ответа;
- обучающийся не может аргументировать ответ с точки зрения методологии профессионального обучения и педагогического проектирования;

- дополнительные вопросы вызывают затруднения;
- у обучающегося нет четкого понимания специфики сферы сервиса индустрии гостеприимства, технологий формирования человеческого ресурса и профессионального обучения.

В этом случае считается, что обучающийся не овладел необходимыми знаниями и практическими компетенциями. Обучающийся, получивший неудовлетворительную оценку на итоговом экзамене, не допускается до следующего этапа итоговой аттестации – защите выпускной квалификационной работы.

При выставлении оценки «неудовлетворительно» государственная экзаменационная комиссия объясняет обучающемуся недостатки его ответа.

Пересдача государственного итогового экзамена с целью повышения положительной оценки не допускается.

## Перечень примерных тем ВКР

*Тема уточняется с учетом объекта исследования (места преддипломной практики)*

1. Геймификация в педагогическом дизайне.
2. Дидактические материалы в системе профессионального обучения.
3. Исследование отраслевых трендов для формирования программ профессионального обучения.
4. Исследование потребности гостиничного предприятия в профессиональном развитии сотрудников.
5. Контроль и коррекция знаний обучающихся в системе профессиональной подготовки.
6. Корпоративные образовательные программы для гостиничных предприятий.
7. Креативные технологии в педагогическом дизайне.
8. Маркетинг персонала и корпоративное обучение в гостиничной индустрии.
9. Междисциплинарный подход в образовательном проекте (на примере...)
10. Мультимедийные ресурсы в проектировании обучающих курсов.
11. Образовательные выставки в системе развития деятельности учреждения сферы профессиональной подготовки.
12. Образовательные продукты в системе дополнительного образования (на примере...)
13. Образовательный туризм в системе профессиональной подготовки.
14. Организация и проведение олимпиад в системе профессионального обучения.
15. Организация практики в отеле для студентов учреждения среднего профессионального образования.
16. Организация спринт-сессий на базе гостиничного предприятия.
17. Оценка качества учебных курсов для специалистов гостиничной индустрии.
18. Педагогические события: концепция, этапы подготовки, место в учебном курсе.
19. Педагогический эксперимент в профессиональном обучении.
20. Программа профессиональной адаптации и повышения квалификации для молодых специалистов отеля.
21. Проектирование индивидуальной образовательной траектории в системе профессионального обучения.
22. Проектирование мастер-классов в системе профессионального обучения.
23. Проектирование образовательной среды для профессионального обучения.
24. Проектирование учебных активностей в профессиональном образовании.
25. Профорientация в системе кадровой политики отеля.

26. Разработка дидактического материала для самостоятельной работы обучающихся.
27. Разработка контента цифрового курса.
28. Разработка миникурса для программы дополнительного образования (на примере служб отеля...).
29. Разработка открытого массового курса для сферы индустрии гостеприимства.
30. Разработка процесса сопровождения обучающихся в образовательном курсе.
31. Разработка рабочей тетради для образовательного курса профессионального обучения (на примере...)
32. Технологии и методология оценки образовательных достижений учащихся.
33. Управление самообразованием сотрудников гостиничного предприятия.
34. Экскурсии в системе профессионального обучения в индустрии сервиса.
35. Этапы разработки учебного курса (на примере...)

## Критерии и шкала оценивания

Основными критериями оценки выпускной квалификационной работы являются:

- актуальность темы;
  - полнота использования источников;
  - достоверность и качество собранных фактических данных;
  - творческий характер анализа и обобщения фактических данных на основе современных методов обработки информации;
  - проектный подход в разработке и реализации исследования;
  - научное и практическое значение предложений, выводов и рекомендаций, степень их обоснованности, возможность реального внедрения в работу организаций, предприятий индустрии гостеприимства;
  - наличие связи с реальными запросами работодателей, апробация или внедрение рекомендаций (проекта) в сфере туризма;
  - апробация результатов работ в проектной деятельности университета, научных конференциях, публикациях в профессиональных журналах;
  - логичное изложение материала, оформление работы в соответствии с методическими указаниями;
  - умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам ВКР, глубина и правильность ответов на замечания рецензентов и вопросы членов ГЭК.
- всесторонне обоснована актуальность избранной темы, четко сформулированы цель, задачи, объект и предмет исследования;
  - методы исследования соответствуют целям и задачам исследования, включают методы системной обработки данных, полученных эмпирическим путем;
  - гипотеза или положения, выносимые на защиту, точно описывают проблему и варианты её решения, в итоге проведен сравнительный анализ проектируемых и полученных результатов;
  - в теоретической части дан развернутый анализ методологических подходов профессионального образования;
  - в аналитической части представлена исследовательская разработка по формированию базы для самостоятельного проекта, выявлены проблемы и ресурсы для разработки образовательного продукта, программы профессионального обучения;
  - в констатирующей части представлена разработка, имеющая потенциал для профессионального обучения в сфере индустрии гостеприимства, системе среднего профессионального и/или дополнительного образования;

- проведена апробация работы на научных конференциях, в университетском проекте, в реальной работе учреждений профессионального образования, предприятиях индустрии гостеприимства;
- оформление работы соответствует требованиям;
- выступление на защите бакалаврской работы отражает навык ведения профессионального диалога, мотивацию к исследованиям в заявленной сфере.

Оценка «хорошо» выставляется за работу, в которой:

- обоснована актуальность избранной темы, четко сформулированы цель, задачи, объект и предмет исследования;
- методы исследования соответствуют целям и задачам исследования, включают методы системной обработки данных, полученных эмпирическим путем;
- гипотеза или положения, выносимые на защиту, точно описывают проблему и варианты её решения, в итоге проведен сравнительный анализ проектируемых и полученных результатов;
- в теоретической части дан развернутый анализ методологических подходов профессионального образования;
- в аналитической части представлены результаты исследования проблем профессионального обучения;
- в констатирующей части представлена разработка, отражающая современные требования к образовательным продуктам и развитию отдельных направлений профессионального обучения;
- проведена апробация работы на научных конференциях, в университетском проекте, в реальной работе учреждений профессионального образования, предприятиях индустрии гостеприимства;
- оформление работы соответствует требованиям;
- выступление на защите бакалаврской работы отражает навык ведения профессионального диалога, мотивацию к исследованиям в заявленной сфере.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за работу, в которой:

- введение имеет рекомендованную структуру, раскрывает актуальность исследуемой темы;
- теоретическая глава носит описательный характер относительно изучаемой проблемы;
- аналитический раздел носит характер компиляции открытых источников, выводы слабо аргументированы;
- рекомендательная часть в целом непротиворечива, но схематична, не в полной мере учитывает специфику сферы профессионального обучения;
- оформление работы соответствует требованиям;
- выступление на защите бакалаврской работы отражает заинтересованность в развитии своих профессиональных компетенций.

В случае, если кафедра допустила работу до защиты как соответствующую требованиям, но в ходе представления результатов обучающийся демонстрирует отсутствие навыков профессионального диалога, не может обосновать логику проведенного исследования, допускает принципиальные ошибки в интерпретации материалов, не владеет актуальными сведениями о функционировании сферы профессионального обучения и трендах управления социальным капиталом индустрии гостеприимства, **его защита признается неудовлетворительной.**

Окончательное решение об оценке знаний обучающегося принимается после коллективного обсуждения членами ГЭК, объявляется публично после окончания защиты для всей группы обучающихся и оформляется в виде протокола.

Пересдача ВКР с целью повышения удовлетворительной оценки не допускается. Обучающийся, получивший при защите ВКР неудовлетворительную оценку, отчисляется из МАУ.

### **Критерии оценки бакалаврской работы по точкам контроля.**

#### ***Подготовка ВКР***

Соблюдение графика подготовки ВКР *(да/нет)*

Выполнение рекомендаций научного руководителя *(да/нет/ не в полной мере)*;

Содержание ВКР отражает проблему и формулирует решения инновационного характера *(да/нет/ не в полной мере)*;

Исследование построено на актуальных методиках профессионального обучения *(да/нет/ не в полной мере)*;

В работе использованы актуальные региональные данные состояния и развития индустрии гостеприимства *(да/нет)*;

В работе представлены данные и выводы, основанные на самостоятельной программе исследования объекта (отеля, образовательного учреждения) *(да/нет)*;

ВКР прошла оценку в системе «Антиплагиат» (более 61% авторского текста).

#### ***Защита выпускной квалификационной работы***

- доклад по теме исследования четко отражает содержание бакалаврской работы *(да/нет/ не в полной мере)*;
- презентация (слайды) выполнены в едином эстетическом ключе, структура и содержание существенно облегчают восприятие доклада *(да/нет/ не в полной мере)*;
- ответы на дополнительные вопросы представлены, студент проявляет глубокие знания предмета обсуждения *(да/нет/ не в полной мере)*.

**Отзыв** научного руководителя включает такие компоненты как:

1. Общая характеристика результатов ВКР.
2. Характеристика достижений и мотивированности студента при написании работы.
3. Рекомендации к дальнейшему развитию исследования.
4. Рекомендация к защите (допуску) бакалаврской работы.