

## Приложение 2 к программе

**Б2.В.01(П) Производственная практика, эксплуатационная практика**  
**Направление 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)**  
**направленность (профиль) Сервис индустрии гостеприимства**  
**Форма обучения – очная**  
**Год набора - 2023**

### ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

#### 1. Общие сведения

1.	Кафедра	Сервиса и туризма
2.	Код и направление подготовки	44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
3.	Направленность (профиль)	Сервис индустрии гостеприимства
4.	Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
5.	Вид и тип практики; способ и формы её проведения	Вид практики – Производственная практика. Тип практики – эксплуатационная практика. Способ проведения – стационарная, выездная. Форма проведения – непрерывно, путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО
6.	Форма обучения	очная
7.	Год набора	2023

#### 2. Перечень компетенций

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ПК-2 Способен исследовать рынок и проектировать сервисные продукты индустрии гостеприимства

ПК-4 Способен к организационно-управленческой деятельности и развитию человеческого ресурса в индустрии гостеприимства

### 3. Критерии и показатели оценивания компетенций на различных этапах практики их формирования

Этап формирования компетенции (разделы, темы дисциплины)	Формируемая компетенция	Критерии и показатели оценивания компетенций			Формы контроля сформированности компетенций
		Знать:	Уметь:	Владеть:	
Организационный этап	УК-2; УК-8; УК-9; ПК-2; ПК-4				Промежуточные отчеты о выполнении практических заданий
Основной этап	УК-2; УК-8; УК-9; ПК-2; ПК-4				Оценка выполнения заданий, кейсов
Заключительный этап	УК-2; УК-8; УК-9; ПК-2; ПК-4	Тенденции развития индустрии сервиса в русле ИКТ	Применять ИКТ в рамках выполняемой проектной работы	Методами презентации материалов исследования	Итоговый отчет, оценка презентации результатов

### 4. Типовые контрольные задания и методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

#### Задание № 1.

Описание деятельности предприятия сервиса (индустрия гостеприимства).

Для проведения анализа гостиничного предприятия необходимо представить его официальные данные, описать место расположения, собрать данные о его основных направлениях работы (по уставу), описать реальные виды деятельности (организационные, функциональные и экономические характеристики).

Источники данных: официальный сайт, организационные (открытые) документы: положения о работе отделов, должностные инструкции и т.п., интервью с работниками предприятия, данные анализа самостоятельных наблюдений.

Рекомендуется материал формировать в виде таблицы, диаграмм, схем.

#### Задание № 2.

Перечислить и кратко представить основные услуги гостиничного предприятия. Выбрать подразделение, сделать описание деловых процессов по реализации услуг (части услуги в цепочке) для этого подразделения. Представить показатели результативности подразделения.

#### Задание № 3.

Описать организационно-штатную структуру, регламенты работы подразделений и работников, выполняющих различные функциональные обязанности.

#### Задание № 4.

Описать политику и деловые процессы, обеспечивающие кадровую работу предприятия (найм, отбор персонала). Представить систему управления компетенциями и развития работников (профессиональная адаптация, оценка работы и достижений сотрудников, система повышения квалификации, программы мотивирования и стимулирования работников).

### **Критерии оценки защиты материалов практики**

Ключевое условие – выполненная программа практики, своевременно представленный сформированный отчет по практике научному руководителю (на кафедре) – 60 баллов.

20 баллов – отчет по практике оформлен в соответствии с требованиями стандартов делопроизводства.

20 баллов – публичная защита материалов практики:

Обучающийся:

- владеет навыком исследования предприятия сервиса (знает технологии получения информации разного типа; умеет выявлять проблемы, определяемые внутренними и внешними факторами; владеет методами анализа и интерпретации данных);
- свободно раскрывает задачи и технологии кадровой работы, проявляет понимание роли человеческого капитала в индустрии гостеприимства;
- аргументированно проводит обоснование выводов по полученным результатам;
- проявляет умение делать выводы о перспективности профессионального обучения для повышения устойчивости гостиничных предприятий.

Ответ студента на защите оценивается баллами, которые в совокупности с набранными в течение практики позволяют выставить оценку «незачтено» - 60 баллов и менее, «3» - 61-80 баллов, «4» - 81-90 баллов, «5» - 91-100 баллов.