

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
С ОСНОВАМИ МОДЕЛИРОВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Направленность (профиль) программы	Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург
2020

Содержание

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины	3
2. Структура ФОС по дисциплине	3
3. Показатели и критерии оценки компетенций	5
4. Шкала оценивания результата	7
5. Перечень заданий по дисциплине	8
6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания	14
7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями	15

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины

1.1. Фонд оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины «Организация производства с основами моделирования на предприятиях общественного питания».

Рабочей программой дисциплины предусмотрено формирование следующих компетенций:

Таблица 1.1. Перечень формируемых дисциплиной компетенций

Категория (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции
Организационно-управленческий	ПК-2. Способен осуществлять организацию деятельности (служб) предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-2.1. Организует производственную деятельность подразделений и служб предприятий общественного питания в соответствии с утвержденным регламентом

2. Структура ФОС по дисциплине

Проведение оценки осуществляется путем сопоставления продемонстрированных обучающимся результатов освоения компетенций с заданными критериями.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по учебной дисциплине установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее результаты освоения дисциплины.

Таблица 2.1. Объекты оценивания и наименование оценочных средств

Номер и наименование разделов/тем	Формы текущего контроля успеваемости/ Формы промежуточной аттестации	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/ письменная
-----------------------------------	---	--------------------	---	--

Номер и наименование разделов/тем	Формы текущего контроля успеваемости/Формы промежуточной аттестации	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/письменная
1. Основы организации предприятий общественного питания	Текущий контроль	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации индустрии питания. Научно-технический прогресс в общественном питании. Производственно-торговая деятельность предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания.	Семинар/участие в дискуссии	Письменная, устная
2. Организация производства продукции общественного питания	Текущий контроль	Планы организации работы производственных цехов предприятий общественного питания. Должностные инструкции работников производства. Документация системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP. Документация по обучению и аттестации работников производства. Оперативное планирование работы доготовочного предприятия	Практика/решение практических задач	Письменная, устная
3. Основы организации труда на предприятиях общественного питания	Рубежный контроль. Контрольная точка № 1	Диаграммы маршрутов движения работников производства. Анализ и обработка фотографии рабочего времени.	Практика/решение кейса	Письменная, устная

Номер и наименование разделов/тем	Формы текущего контроля успеваемости/ Формы промежуточной аттестации	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/ письменная
4. Основы моделирования предприятий общественного питания с помощью САПР.	Рубежный контроль. Контрольная точка № 2	ГОСТ ЕСКД по оформлению конструкторской документации. Двухмерная графика. ГОСТ 21.101-97 «Основные требования к проектной и рабочей документации» (Система проектной документации для строительства (СПДС). Планировочный план предприятия	Практика/графическая работа	Письменная, устная
Все темы и разделы:	Промежуточная аттестация	Обобщенные результаты обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы	Письменная
Итоговый контроль по дисциплине	-	1. Виды норм труда и их классификация. Методы нормирования труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. 2. Организация снабжения предприятий общественного питания. Виды, источники и формы снабжения. Способы доставки и маршруты завоза. 3. Задание на составление графика работы сотрудников предприятия питания при гостинице.	Вопросы к ГИА	-

3. Показатели и критерии оценки компетенций

Оценка знаний, умений, владений может быть выражена в параметрах «очень высокая», «высокая», соответствующая академической оценке «отлично»; «достаточно высокая», «выше средней», соответствующая академической оценке «хорошо»; «средняя», «ниже средней», «низкая», соответствующая академической оценке «удовлетворительно»; «очень низкая», соответствующая академической оценке «неудовлетворительно».

Таблица 3.1. Текущий контроль

№	Виды работ	Критерии оценивания			
		Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции
1	Работа на лекциях	Отсутствие участия студента в работе на занятии	Единичное высказывание	Высказывание суждений, активное участие в работе на занятии	Высказывание неординарных суждений, активное участие в работе на занятии
3	Работа на практических занятиях, решение общих практических задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Единичное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение с отдельными замечаниями	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение без ошибок
4	Работа на практических занятиях, решение индивидуальных практических задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Единичное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение с отдельными замечаниями	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение без ошибок

Критерии оценивания формулируются для каждой компетенции и отражают опознаваемую деятельность обучающегося, поддающуюся измерению.

Таблица 3.2. Обобщенные критерии оценивания освоения компетенции

1	2 (балл 54)	3 (балл 55-69)	4 (балл 70-84)	5 (балл 85-100)
Отсутствует компетенция	Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции
Компетенция не освоена. Студент не владеет необходимыми знаниями.	Компетенция не освоена. Обучающийся частично показывает знания, входящие в	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в состав компетенции,	Компетенция освоена. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки	Компетенция освоена. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует

	состав компетенции, понимает их необходимость, но не может их применять.	имеет представление об их применении, умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из полученных знаний	решения типовых задач.	умения и навыки решения сложных задач, умение принимать решения, создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; способен самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.
--	--	---	------------------------	---

Базовый уровень освоения компетенций – обязательный для всех обучающихся по завершении освоения дисциплины.

Повышенный уровень освоения компетенций – превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для обучающегося.

Продвинутый уровень освоения компетенций – максимально возможная выраженность компетенции, важен как качественный ориентир для самосовершенствования так и дополнительное к требованиям ОПОП освоение компетенций с учетом личностных характеристик:

- активное участие в конференциях, конкурсах, круглых столах и т.д. с получением зафиксированного положительного результата по вопросам, включенным в дисциплину;
- разработка и реализация проектов с применением компетенций, указанных в рабочей программе;
- демонстрирует умение применять теоретические знания для решения практических задач повышенной сложности и нестандартных задач;
- выполнение в срок всех поставленных задач.

4. Шкала оценивания результата

Таблица 4.1. Шкала критериев оценивания компетенций

Оценка	Содержание
1	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования,

Оценка	Содержание
2 (балл до 54)	предъявляемые к заданию, не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Продemonстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостный характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся.

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен, итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	неудовлетворительно
<70	удовлетворительно
<85	хорошо
>85	отлично

5. Перечень заданий по дисциплине

5.1. Задания для текущего контроля

Таблица 5.1.1. Перечень заданий текущего контроля и их наименование

Наименование оценочных средств	Содержание задания
Практическая работа	1. Организация работы производственных цехов предприятий общественного питания: овощного, мясного, доготовочного, горячего, холодного 2. Разработка должностных инструкций работников производства 3. Разработка документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах HACCP
Решение практических	1. Оперативное планирование работы доготовочного предприятия 2. Построение диаграмм маршрутов движения работников

Наименование оценочных средств	Содержание задания
задач	производства 3. Анализ и обработка фотографии рабочего времени
Кейс	Разработка документации по обучению и аттестации работников производства
Дискуссия	Отечественная и зарубежная классификация предприятий питания: подходы, виды, сходство и различие
Графическая работа	Выполнение рабочих чертежей деталей, сборочного в КОМПАС- График (по индивидуальным заданиям). Выполнение строительных чертежей в КОМПАС-СПДС (по индивидуальным заданиям).

5.2. Контрольные точки БРС

Контрольная точка № 1. Тест.

Тесты по 3 вариантам представлены в КОСе.

Вопрос	Варианты ответа
1. Производственно-торговая структура предприятия питания это:	1. состав всех его подразделений с указанием связей между ними 2. перечень ассортимента выпускаемой продукции и показатели объема производства и реализации 3. структура персонала ПОП с указанием связей подчиненности и соподчиненности
2. К заготовочным предприятиям питания относятся:	1. фабрики кулинарных изделий, закусочные, комбинаты питания, рестораны 2. фабрики кулинарных изделий, комбинаты питания, специализированные заготовочные цеха 3. фабрики кулинарных изделий, комбинаты питания, столовые
3. Какие виды доготовочных цехов существуют в предприятиях питания?	1. мясной, горячий, холодный, кондитерский, овощной, мучной, доготовочный 2. горячий, холодный, кондитерский, кулинарный, доготовочный, мучной 3. холодный, горячий, овощной, кулинарный, доготовочный, мясной, кондитерский
4. Предприятие питания формата «quick&casual» является:	1. «пограничным» форматом между рестораном быстрого обслуживания (fast food) и демократичным рестораном (casual dining) 2. «пограничным» форматом между демократичным рестораном (casual dining) и элитным рестораном (fine dining) 3. форматом предприятий питания, которые размещают в торговых и развлекательных центрах
5. Какой состав помещений соответствует предприятию, работающему на сырье?	1. загрузочная – кладовые – доготовочные цеха – раздаточная – торговый зал – вестибюль 2. загрузочная – кладовые – заготовочные цеха – доготовочные цеха – раздаточная – торговый зал – вестибюль

Вопрос	Варианты ответа
	3. загрузочная – кладовые – заготовочные цеха – раздаточная – торговый зал – вестибюль
6. Экспедиция бывает в следующих типах предприятий питания:	1. ресторанах, кафе, барах 2. кулинарных фабриках, комбинатах питания, специализированных цехах 3. ресторанах, комбинатах питания, столовых
7. Складские помещения могут размещаться:	1. в отдельных помещениях, или на первых, цокольных и подвальных этажах 2. на цокольных, первых и вторых этажах 3. в подвалах и на цокольных этажах
8. Расположите представленные операции в соответствии со схемой технологического процесса работы предприятия питания:	1. реализация блюд и кулинарных изделий 2. тепловая обработка продуктов и оформление блюд 3. прием и хранение сырья 4. утилизация отходов 5. механическая обработка сырья и изготовление полуфабрикатов
9. Горячий и холодный цехи рекомендуется размещать:	1. на одном уровне со складскими помещениями 2. на одном уровне с техническими и административными помещениями 3. на одном уровне с торговым залом
10. К основным группам помещений предприятий питания относятся:	1. складские, производственные, торговые, административно-бытовые, технические 2. складские, заготовочные и доготовочные цехи, торговые, административно-бытовые, вспомогательные 3. складские, заготовочные и доготовочные цехи, торговые, административно-бытовые

Контрольная точка № 2. Презентация.

Темы презентации:

1. Виды норм труда и их классификация. Методы нормирования труда.
2. Документация системы безопасности пищевой продукции: виды, характеристика, правила оформления и хранения.
3. Задачи и принципы организации снабжения предприятий общественного питания. Договорные связи с поставщиками.
4. Классификация затрат рабочего времени на предприятиях общественного питания. Методы изучения затрат рабочего времени.
5. Новые форматы предприятий общественного питания.
6. Организация снабжения предприятий общественного питания. Виды, источники и формы снабжения. Способы доставки и маршруты завоза.
7. Организация тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.
8. Оформление чертежей: форматы, масштабы, линии, шрифты, правила нанесения размеров, графическое изображение материалов в сечении.

9. Правила выполнения изображений: виды, разрезы, сечения, выносные элементы.
10. Создание чертежей санитарно–технических систем зданий предприятий общественного питания.

5.3. Промежуточная аттестация

Перечень вопросов к экзамену

1. Виды норм труда и их классификация. Методы нормирования труда.
2. Графики выхода на работу: виды, характеристика, условия применения.
3. Документация системы безопасности пищевой продукции: виды, характеристика, правила оформления и хранения.
4. Должностная инструкция персонала предприятий питания: цели разработки, требования к содержанию и оформлению.
5. Задачи и принципы организации снабжения. Договорные связи с поставщиками.
6. Зарубежные подходы к классификации предприятий общественного питания.
7. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени.
8. Классификация и организация рабочих мест.
9. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013.
10. Микроспрос в общественном питании. Определение, классификация, отличительные особенности.
11. Научно-технический прогресс в общественном питании: характерные черты и направления его развития.
12. Новые форматы предприятий питания.
13. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
14. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства и доготовочных предприятиях.
15. Организация входного контроля качества и безопасности в предприятиях общественного питания.
16. Организация и оперативное планирование работы горячего цеха.
17. Организация и оперативное планирование работы доготовочного цеха.
18. Организация и оперативное планирование работы заготовочного мясного цеха.
19. Организация и оперативное планирование работы овощного цеха.
20. Организация и оперативное планирование работы холодного цеха.
21. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
22. Организация обучения работников производства.
23. Организация операционного контроля качества и безопасности в предприятиях общественного питания.

24. Организация приемочного контроля качества и безопасности в предприятиях общественного питания.
25. Организация проведения аттестации работников производства.
26. Организация работы кулинарного цеха.
27. Организация работы цеха мучных изделий.
28. Организация рабочих мест в предприятиях питания: классификация, планировка, обслуживание, аттестация рабочих мест.
29. Организация складских операций.
30. Организация снабжения предприятий питания. Виды, источники и формы снабжения. Способы доставки и маршруты завоза.
31. Организация тарного хозяйства.
32. Основные направления научной организации труда на предприятии общественного питания.
33. Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания.
34. Проектирование рациональных режимов труда и отдыха работников производства.
35. Производственные подразделения предприятия общественного питания. Структура производства.
36. Производственные помещения: назначение, состав, характеристика.
37. Производственный процесс предприятия питания: определение, классификация, структура.
38. Производственные факторы, воздействующие на здоровье и работоспособность работников производства. Улучшение условий труда на рабочем месте.
39. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников производства.
40. «Профессиональные стандарты индустрии питания» как основа для разработки должностных инструкций.
41. Разделение и кооперация труда на предприятии общественного питания.
42. Рациональные формы организации производства и их характеристика (концентрация, специализация, комбинирование, кооперирование).
43. Режимы труда и отдыха. Виды графиков выхода на работу.
44. Складские помещения: назначение, состав, характеристика.
45. Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе.
46. Состав функциональных групп помещений, требования, предъявляемые к планировке помещений предприятий общественного питания.
47. Структура затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени (фотография, метод моментного наблюдения, хронометраж).
48. Структура производства и условия ее рациональной организации. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.

49. Структурная схема производства предприятий общественного питания, работающих по неполному циклу (заготовочные, доготовочные).
50. Структурная схема производства предприятий общественного питания, работающих с полным циклом.
51. Сущность и задачи научной организации труда.
52. Сущность и роль нормирования труда на предприятиях общественного питания.
53. Тенденции развития предприятий общественного питания в стране и за рубежом.
54. Типы, принципы и методы организации производства.
55. Управление безопасностью пищевой продукции на основе принципов НАССР.
56. Управление качеством продукции общественного питания: формы, составляющие, организация.
57. Факторы, определяющие микроспрос на продукцию и услуги общественного питания. Методы изучения микроспроса.
58. Характеристика заготовочных предприятий общественного питания. Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания.
59. Цель и порядок проведения фотографии рабочего времени.
60. Этапы разработки и внедрения системы менеджмента безопасности,
61. Единая система конструкторской документации. Стандарты ЕСКД. Виды изделий и конструкторских документов.
62. Оформление чертежей: форматы, масштабы, линии, шрифты, правила нанесения размеров, графическое изображение материалов в сечении.
63. Основные правила выполнения изображений: виды, разрезы, сечения, выносные элементы.
64. Основные требования к проектной и рабочей документации (Система проектной документации для строительства (СПДС))
65. Масштабы изображений, применяемых при выполнении строительных чертежей.
66. Формы основной надписи на строительных чертежах и правила их заполнения.
67. Марки основных комплектов рабочих строительных чертежей.
68. Координационные оси, их маркировка.
69. Создание сеток координационных осей в КОМПАС-СПДС;
70. Формирование ограждающих конструкций в КОМПАС-СПДС;
71. Работа с библиотеками: КОМПАС-СПДС.
72. Создание спецификаций строительных изделий, ведомостей строительных конструкций и элементов зданий в КОМПАС-СПДС;
73. Создание экспликации помещений в КОМПАС-СПДС;
74. Инструменты оформления чертежной документации в КОМПАС-СПДС.
75. Создание чертежей санитарно–технических систем зданий.

76. Правила оформления генерального плана и его создание в КОМПАС-СПДС.

6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

Процедура оценивания результатов обучения по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенции, представлена паспортом фонда оценочных средств по дисциплине (раздел 1).

Комплект оценочных средств хранится на кафедре, подлежит обновлению по мере необходимости. Для промежуточной аттестации в виде экзамена каждое ОС по дисциплине обновляется и утверждается за 14 дней до начала сессионного периода и хранится в недоступном месте от несанкционированного доступа. Ответственность несет кафедра.

Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Университета по ОПОП регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

Текущий контроль успеваемости в Университете является формой контроля качества знаний обучающихся, осуществляемого в межсессионный период обучения с целью определения качества освоения ОПОП.

Текущий контроль успеваемости осуществляется: на лекциях, практических (семинарских) занятиях, в рамках контроля самостоятельной работы.

Обучающиеся заранее информируются о критериях и процедуре текущего контроля успеваемости преподавателями по соответствующей учебной дисциплине (модуля).

Успеваемость при текущем контроле характеризует объем и качество выполненной обучающимся работы по дисциплине.

Педагогические виды и формы, используемые в процессе текущего контроля успеваемости обучающихся, определяются методической комиссией кафедры. Выбираемый вид текущего контроля обеспечивает наиболее полный и объективный контроль (измерение и фиксирование) уровня освоения результатов обучения по дисциплине.

Преподаватели предоставляют сведения о текущей успеваемости обучающихся в рамках проведения текущей аттестации в семестре в деканаты/ учебный отдел института в сроки, определенные внутренними распорядительными документами Университета.

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости преподаватель проводит консультации.

Преподаватель, ведущий занятия семинарского типа, проводит аттестацию обучающихся за прошедший период. Аттестация проводится, если проведено не менее 3 практических (семинарских) или лабораторных занятий, в установленные деканатом сроки, не реже 1 раза за учебный

семестр. Обучающиеся аттестуются путем выставления в соответствующую групповую ведомость записей по системе: «аттестован» или «не аттестован».

Преподаватель, проставляя итоги аттестации, доводит результаты аттестации до сведения студенческой группы и объясняет причины отрицательной аттестации по запросу обучающегося.

При аттестации обучающихся учитываются следующие факторы:

- результаты работы на занятиях, показанные при этом знания по дисциплине (модулю), усвоение навыков практического применения теоретических знаний, степень активности на практических (семинарских) занятиях;

- результаты и активность участия в семинарах и коллоквиумах;

- результаты и объем выполненных заданий в рамках самостоятельной работы обучающихся;

- результаты личных бесед со студентами по материалу учебной дисциплины (модуля);

- посещение студентами, семинарских и практических занятий, лабораторных работ;

- своевременная ликвидация задолженностей по пройденному материалу, возникших вследствие пропуска занятий либо неудовлетворительных оценок по результатам работы на занятиях.

- результаты прохождения контрольных точек по дисциплине (при использовании балльно-рейтинговой системы)

Промежуточная аттестация обучающихся Университета является формой контроля результатов обучения по дисциплине с целью комплексного определения соответствия уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся требованиям, установленным образовательной программой.

Формирование оценки текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы оценки знаний обучающихся, требования к которым изложены в Положении о балльно-рейтинговой системе.

7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Самостоятельная работа обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья и инвалидов позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность. Конкретные формы и виды самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере, в форме тестирования, электронных тренажеров и т.п.).

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа. Для обучающихся с нарушениями зрения предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в устной форме. Для обучающихся с нарушениями слуха предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в письменной форме.

Таблица 7.1. Категории обучающихся с ОВЗ, способы восприятия ими информации и методы их обучения

Категории обучающихся по нозологиям		Методы обучения
с нарушениями и зрения	Слепые. Способ восприятия информации: осязательно-слуховой	<i>Аудиально-кинестетические</i> , предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания. Могут использоваться при условии, что визуальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями зрения:
	Слабовидящие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	<i>визуально-кинестетические</i> , предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания; аудио-визуальные, основанные на представлении учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; <i>аудио-визуально-кинестетические</i> , базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
С нарушениями и слуха	Глухие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательный	<i>визуально-кинестетические</i> , предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания. Могут использоваться при условии, что аудиальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями слуха:
	Слабослышащие. Способ восприятия	<i>аудио-визуальные</i> , основанные на представлении учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; <i>аудиально-кинестетические</i> , предусматривающие

Категории обучающихся по нозологиям		Методы обучения
	информации: Зрительно-осознательно-слуховой	поступление учебной информации посредством слуха и осязания; <i>аудио-визуально-кинестетические</i> , базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
С нарушениями и опорно-двигательного аппарата	Способ восприятия информации: зрительно-осознательно-слуховой	<ul style="list-style-type: none"> – <i>визуально-кинестетические</i>; – <i>аудио-визуальные</i>; – <i>аудиально-кинестетические</i>; – <i>аудио-визуально-кинестетические</i>.

Таблица 7.2. Способы адаптации образовательных ресурсов

Категории обучающихся по нозологиям		Образовательные ресурсы				
		Электронные				Печатные
		мультимедиа	графические	аудио	текстовые, электронные аналоги печатных изданий	
С нарушениями зрения	Слепые	АФ	АЭ (например, создание материальной модели графического объекта (3Dмодели))	+	АЭ (например, аудио описание)	АЭ (например, печатный материал, выполненный рельефно-точечным шрифтом Л. Брайля)
	Слабовидящие	АФ	АФ	+	АФ	АФ
С нарушениями слуха	Глухие	АФ	+	АЭ (например, текстовое описание, гипер-ссылки)	+	+
	Слабослышащие	АФ	+	АФ	+	+
С нарушениями опорно-двигательного аппарата		+	+	+	+	+

Условные обозначения:

«+» — образовательный ресурс, не требующий адаптации;

«АФ» — адаптированный формат к особенностям приема-передачи информации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ формат образовательного ресурса, в том числе с использованием специальных технических средств;

«АЭ» — альтернативный эквивалент используемого ресурса

Таблица 7.3. Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в СПбГЭУ

Категории обучающихся по нозологиям	Форма контроля и оценки результатов обучения
С нарушениями зрения	<ul style="list-style-type: none"> – <i>устная проверка:</i> дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО:</i> работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.
С нарушениями слуха	<ul style="list-style-type: none"> – <i>письменная проверка:</i> контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО:</i> работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> – <i>письменная проверка, с использованием специальных технических средств</i> (альтернативных средства ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – <i>устная проверка, с использованием специальных технических средств</i> (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО</i> (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы - предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

7.1. Задания для текущего контроля для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с использованием оценочных средств, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации, в том числе с использованием специальных технических средств.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ направлен на своевременное выявление затруднений и отставания в обучении и внесения коррективов в учебную деятельность. Возможно осуществление входного контроля для определения его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

7.2. Задания для промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация, при необходимости, может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.