

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине

**ОХРАНА ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ  
ГОСТЕПРИИМСТВА**

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	13
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 результатов обучения по учебной дисциплине «Охрана труда и безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства».

Рабочей программой дисциплины (модуля) предусмотрено формирование следующих компетенций:

Таблица – 1.1.1. Перечень формируемых дисциплиной компетенций

Категория (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

## 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 тем и разделов	Формы текущего контроля успеваемости/	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки  Устная/
-------------------------------------	---------------------------------------	--------------------	--	--

	Формы промежуто чной аттестации			письменная
1	2	3	4	5
Тема 1. 1. Основные понятия и определения безопасности на предприятиях гостеприимства	Текущий контроль	Понятие и сущность безопасности гостиничных предприятий. Уровни безопасности.	Дискуссия/ презентация Конспект	устная/ письменная
Тема 1.2. Безопасность на предприятиях гостеприимства и уровни ее организации	Текущий контроль	Угрозы и компоненты безопасности гостиницы. Классификация внешних и внутренних угроз	Дискуссия/ доклад	устная
Тема 1. 3. Основные составляющие системы безопасности на предприятиях гостеприимства	Текущий контроль	Компоненты комплексной системы обеспечения безопасности гостиницы. Основные виды, методы и средства обеспечения безопасности гостиницы Правила безопасного функционирования гостиничных предприятий	Доклад	устная/письменная
Тема 1.4. Основные направления обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства	Рубежный контроль Контрольная точка № 1	Классификация и составляющие системы безопасности гостиницы, критерии оценки правовой, кадровой, информационной, финансово-экономической подсистем безопасности гостиничного предприятия	Дискуссия, Практическая работа / доклад	устная
Тема 2.1 Служба безопасности гостинично-ресторанного комплекса и организация ее работы	Текущий контроль	Нормативно-правовая и технологическая документация при взаимодействии со службой безопасности, регламенты процессов обеспечения безопасной гостинично-ресторанной деятельности	практическая работа/ Доклад	устная
Тема 2.2. Технические средства и системы обеспечения безопасности на предприятиях гостеприимства	Текущий контроль	Характеристика зон безопасности гостиницы. Классификация технических средств и систем безопасности. Правила обеспечения противопожарной защиты	Решение практических задач	устная/письменная
Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологическая безопасность на предприятиях гостеприимства	Рубежный контроль Контрольная точка № 2	Регламенты процессов безопасного обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства, нормативно-правовая и технологическая документация	Дискуссия Решение практических задач	устная/письменная
Тема 2.4. Охрана труда на предприятиях гостеприимства	Текущий контроль	Правила внутреннего распорядка предприятиях гостеприимства и их регулирование, Нормативная документация и производственно-технологические регламенты предприятиях гостеприимства	Решение практических задач	устная/письменная
Все темы и разделы:	Промежуточная аттестация	Обобщенные результаты обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы	письменная
Итоговый контроль по дисциплине	-	1. Охарактеризовать угрозы безопасности внешней среды гостиницы 2. Охарактеризовать российские и международные нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостеприимства.	Вопросы к ГИА	-

		3. Определить вероятные источники угрозы пожарной безопасности гостиницы.		
--	--	---	--	--

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
2	Работа на практических/семинарских занятиях	Выполнено менее 54%	Выполнено выше 54% до 69 %	Выполнено от 70% до 84 %	Выполнено выше 85%
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 состав компетенции, понимает их необходимость, но не может их применять.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в состав компетенции, имеет представление об их применении, умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из полученных знаний	Компетенция освоена. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует 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 2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, 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 целостных 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

Наименовани	Содержание задания
-------------	--------------------

е оценочных средств	
Доклад	<p>Темы докладов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Потребительский экстремизм: как избежать манипуляции гостей отеля?</li> <li>2. Проблемы безопасности в курортных и загородных отелях.</li> <li>3. Особенности применения средств контроля доступа в гостиницах и ресторанах.</li> <li>4. Технические решения обеспечения комплексной безопасности отелей и ресторанов</li> <li>5. Кадровая безопасность: как пресечь проникновение потенциально опасных граждан в штат компании?</li> <li>6. Трудовая инспекция: готовность работодателя к проверкам</li> <li>7. Как избежать феномена «дурака» при подборе топ-менеджмента?</li> <li>8. Сервис сотрудников, обеспечивающих безопасность и качество обслуживания гостей</li> <li>9. Как снизить риски воровства в ресторанном комплексе?</li> <li>10. Новинки на рынке оборудования в ресторанном бизнесе</li> <li>11. Паспорт безопасности предприятия – что это и зачем?</li> <li>12. Как обеспечить экономическую безопасность отеля?</li> <li>13. Как организовать безопасное питание с учетом современных требований безопасности пищевого производства?</li> <li>14. Защита персональных данных при передаче через онлайн ресурсы</li> <li>15. Кибербезопасность. Как защититься от кибератак в отеле?</li> <li>16. Как уберечься от фальшивых денег и махинаций с банковскими картами?</li> <li>17. Как оптимизировать затраты на безопасность?</li> <li>18. Канонические правила и новшества отрасли гостеприимства.</li> <li>19. Приоритетные направления обеспечения безопасности современной гостиницы.</li> <li>20. Проблемы информационного общества: терроризм и его противодействие в гостинице.</li> <li>21. Современные системы противопожарной безопасности в гостинично-ресторанном комплексе.</li> </ol>
Дискуссия	<p>Дискуссия 1 по теме «Безопасность на предприятии гостеприимства и уровни ее организации»</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уровни менеджмента безопасности; объекты и субъекты обеспечения безопасности каждого уровня.</li> <li>3. Безопасность на предприятии гостеприимства и уровни ее организации.</li> <li>4. Международный уровень организации безопасности на предприятии гостеприимства.</li> <li>5. Государственно-отраслевой уровень организации безопасности на предприятии гостеприимства.</li> <li>6. Производственный уровень безопасности на предприятии гостеприимства</li> </ol> <p>Дискуссия 2 по теме «Основные составляющие системы безопасности на предприятии гостеприимства».</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Система комплексной безопасности на предприятии гостеприимства и ее составляющие.</li> <li>2. Основные принципы организации системы защиты на предприятии</li> </ol>



	<p>гостеприимства.</p> <p>3. Концепция обеспечения комплексной безопасности на предприятии гостеприимства.</p> <p>4. Классификация чрезвычайных ситуаций и способы их предотвращения.</p> <p>5.Терроризм как вызов современного времени в обеспечении безопасности гостей.</p> <p>Дискуссия 3 по теме «Служба безопасности на предприятии гостеприимства и организация ее работы».</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Служба безопасности гостиничного предприятия, ее структура и основные задачи.</li> <li>2. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности службы безопасности по организации физической охраны и охрана объектов.</li> <li>3. Запросы потребителей и их ценности как ключевые факторы обеспечения безопасности на предприятии гостеприимства.</li> <li>4. Взаимодействие службы безопасности с администрацией, персоналом предприятия гостеприимства, гостями и правоохранительными органами.</li> </ol> <p>Дискуссия 4 по теме «Технические средства и системы обеспечения безопасности гостиницы».</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технические средства и системы обеспечения безопасности</li> <li>2. Основные средства и меры обеспечения безопасности smart-технологий</li> <li>3. Система контроля доступа и бесконтактной идентификации гостя.</li> <li>4. Технические средства противопожарной защиты</li> </ol> <p>Дискуссия 5 по теме «Санитарно-эпидемиологическая безопасность предприятий гостеприимства»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международная эпидемиологическая обстановка и ее влияние на развитие индустрии гостеприимства.</li> <li>2. Вирусы и бактериологические заболевания: их последствия для человека</li> <li>3. Меры санитарно-эпидемиологической защиты гостей и персонала предприятия гостеприимства.</li> <li>4. Организация питания с учетом современных требований безопасности пищевого производства (ХАССП, СанПин)</li> </ol>
Практическая работа	<p>Индивидуальное задание /презентация «Анализ работы службы безопасности гостинично-ресторанного предприятия (на примере конкретной гостиницы из Санкт-Петербурга)».</p> <p>Опишите структуру службы безопасности, алгоритм действий сотрудников отеля и механизм их взаимодействия со службой безопасности при чрезвычайной ситуации в гостинице</p> <p>Индивидуальное задание /презентация «Разработка концепции безопасности гостинично-ресторанного предприятия (на примере конкретной гостиницы из Санкт-Петербурга)»</p> <p>Итоговое индивидуальное задание</p>

## 5.2. Контрольные точки БРС

Контрольная точка № 1: контрольная работа

Контрольная работа выполняется в виде теста

1. Объектами обеспечения безопасности гостиницы не являются:
  - : человек
  - +: духовные ценности**
  - : имущество
2. Внутренний источник угрозы пожара в гостинице -
  - : случайный прохожий
  - +: персонал**
  - : горожане
  - : природные катаклизмы
3. Внешний источник угрозы пожара в гостинице -
  - : проживающий
  - : персонал
  - : технические системы гостиницы
  - +: природные катаклизмы**
4. ### - состояние защищённости жизненно-важных интересов личности, общества, организации, предприятия от потенциально и реально существующих угроз, или отсутствие таких угроз.
  - +: Безопаснос##**
5. Ответственность за пожарную безопасность гостиницы возлагается на:
  - : административную служба
  - : службу безопасности
  - : инженерную (техническую) службу
  - +: директора гостиницы**
6. ### комплексной безопасности гостиницы – организованная управленческим аппаратом совокупность специальных средств и мер, обеспечивающих ее всестороннюю безопасность.
  - +: Систем\***
7. Организованный воздухообмен, обеспечивающий удаление загрязнённого воздуха и подачу свежего - ###
  - +: вентиляция**
8. Слуховой анализатор человека:
  - : воспринимает акустические колебания с частотой ниже 16 Гц;
  - : не имеет нижнего предела чувствительности;
  - +: имеет порог болевой чувствительности 120-140 дБ;**
  - : воспринимает акустические колебания с частотой выше 20 000 Гц.
9. Внутренними источниками угроз пожара в бизнес-гостинице НЕ являются
  - : курение в неразрешенных местах.
  - : курение в плохо оборудованных разрешенных местах.
  - : пользование электронагревательными приборами.
  - +: детские игры с огнем**
10. ### ситуация – это обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, стихийного или иного

бедствия, которые могут повлечь или повлекли за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей или окружающей среде, значительные материальные потери.

**+: Чрезвычайная**

11. Работу систем оповещения о пожарах, контроля доступа, контроля территории, наружное освещение контролирует

- : вспомогательная служба
- : административная служба
- +: служба безопасности**
- : инженерно-техническая служба

12. Система, позволяющая уменьшить время поступления более полной и объективной информации о состоянии объекта, необходимой оператору в экстремальной ситуации для принятия правильного решения

- : система управления инженерно-техническим оборудованием
- +: интегрированная система обеспечения безопасности**
- : система телевизионного наблюдения
- : системы охранной сигнализации

13. Системы: пожарной сигнализации, пожаротушения, охранной сигнализации, контроля ограничения доступа, громкого оповещения, теленаблюдения, защиты информации, управления инженерно-техническим оборудованием называются – автономными #### системами обеспечения безопасности гостиницы.

**+: техническими**

14. Помещения в здании гостиницы, подлежащие контролю доступа:

- +: номера (офисы)**
- : санузлы
- : лестничные площадки
- : вход/выход из гостиницы

15. Односторонние системы контроля, требуют подтверждения права доступа:

- : только при выходе
- +: только при входе**
- : и при входе и при выходе
- : не требуют подтверждения

## Контрольная точка № 2:

Индивидуальное задание «Разработка концепции безопасности гостинично-ресторанного предприятия (на примере конкретной гостиницы из Санкт-Петербурга)»

Перечень основных позиций:

- месторасположение;
- краткая характеристика объекта;
- основные департаменты и службы;
- система оповещения и предупреждения при чрезвычайной ситуации;
- индивидуальные средства пожаротушения;
- план эвакуации при пожаре;
- индивидуальные средства защиты и эвакуации

### 5.3. Промежуточная аттестация

Перечень вопросов к экзамену:

1. Сущность понятия «безопасность», основное его содержание.
2. Нормативно-правовая база организации безопасности в гостиницы.
3. Управление безопасностью в гостинице, его основные уровни.
4. Характеристика угроз безопасности внешней среды гостиницы и компоненты ее безопасности.
5. Характеристика угроз безопасности внутренней среды гостиницы и компоненты ее безопасности.
6. Сущность комплексной безопасности гостиницы и ее составляющие.
7. Функции и задачи управления безопасностью в гостинице.
8. Подсистема пожарной безопасности гостиницы, ее структура и общая характеристика.
9. Вероятные источники пожарной угрозы безопасности гостиницы.
10. Меры обеспечения пожарной безопасности гостиницы.
11. Санитарно-эпидемиологическая безопасность гостиницы, меры и средства по ее обеспечению.
12. Экологическая безопасность гостиницы, ее источники, меры и средства борьбы с экологическими угрозами.
13. Информационной безопасности гостиницы, основные меры и средства ее обеспечения.
14. Финансовая безопасность гостиницы, основные меры и средства ее обеспечения.
15. Кадровая безопасность гостиницы, меры и средства по ее обеспечению.
16. Административный контроль за работой персонала как мера по обеспечению кадровой безопасности гостиницы
17. Правовая безопасность гостиницы, основные меры и средства ее обеспечения.
18. Служба безопасности гостиницы, ее структура и организация работы.
19. Зоны безопасности гостиницы, их общая характеристика.
20. Классификация технических средств и систем безопасности гостиницы.
21. Общая характеристика систем охранной сигнализации предприятия гостеприимства.
22. Технические системы контроля и ограничения доступа, их общая характеристика.
23. Технические средства и системы противопожарной защиты и пожаротушения.

24. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера как угроза безопасности гостиничному хозяйству.

25. Охарактеризовать санитарные требования к помещениям производственной части службы питания

Типовые контрольные задания на решение конкретных ситуаций согласно Правилам предоставления гостиничных услуг в РФ и Международных гостиничных правил

1. Неожиданно, в день приезда группы, принимающая сторона сообщила, что не может обеспечить оговоренные в договоре условия проживания. В гостинице, где должны были жить туристы, произошел пожар. Администрация может предложить туристам места не в четырех-, а в трехзвездочной гостинице. Что должна попытаться сделать администрация? Обязаны ли они платить неустойку?

2. Во время уборки ванной комнаты в номере люкс были использованы дезинфицирующие средства, которые вызвали аллергию у гостя, что привело его к длительному лечению. Гость подал судебный иск по поводу возмещения расходов на лечение.

Каково возможное решение суда и действия администрации?

3. В гостинично-ресторанном комплексе возник пожар. Пожарные машины прибыли на место вовремя, но пожарные не смогли своевременно приступить к тушению пожара и ведению соответствующих мероприятий из-за нарушений со стороны администрации. Объясните причину и обоснуйте

## **6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания**

Процедура оценивания результатов обучения по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенции(ий), 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 (модулю).

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 (факультета, *института*).

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/ институтом 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 выполнения контрольных работ;
- 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 нарушениям и зрения	Слепые. Способ восприятия информации: осязательно-	Аудально-кинестетические, предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания. Могут использоваться при условии, что визуальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями

	слуховой	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 восприятия.
С нарушениям 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 информации: Зрительно- осязательно- слуховой	<i>аудио-визуальные</i> , основанные на представлении учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; <i>аудиально-кинестетические</i> , предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания; <i>аудио-визуально-кинестетические</i> , базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятия.
С нарушениям и опорно- двигательног о аппарата	Способ восприятия информации: зрительно- осязательно- слуховой	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>визуально-кинестетические</i>;</li> <li>– <i>аудио-визуальные</i>;</li> <li>– <i>аудиально-кинестетические</i>;</li> <li>– <i>аудио-визуально-кинестетические</i>.</li> </ul>

Таблица 7.2. – Способы адаптации образовательных ресурсов.

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

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		+	+	+	+	+

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	<p>– <i>устная проверка:</i> дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;</p> <p>– <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.</p>
С нарушениями слуха	<p>– <i>письменная проверка:</i> контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;</p> <p>– <i>с использованием компьютера и специального ПО:</i> работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.</p>
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	<p>– <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.;</p> <p>– <i>устная проверка, с использованием специальных технических средств</i> (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;</p> <p>– <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.</p>

### **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.