

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

**Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания 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	6
4. Шкала оценивания результата	8
5. Перечень заданий по дисциплине	9
6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания	14
7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.....	17

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

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов обучения по учебной дисциплине «Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания 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
Сервисный	ПК-10. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-10.1. Разрабатывает и внедряет корпоративные стандарты и регламенты процессов обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. ПК-10.2. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг. ПК-10.3. Применяет специализированное программное обеспечение, используемое на предприятиях питания.

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/ Формы промежуточной аттестации	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/ письменная
1	2	3	4	5

Тема 1.1. Введение в дисциплину	Текущий контроль	Роль гостиницы в развитии гостеприимства.	Работа на лекции СЗ: Доклад-презентация	Устная/ письменная
Тема 1. 2. Гостиница как основа гостеприимства.	Текущий контроль	Понятие услуга в гостинице, ее характеристики. Качество услуги и качество обслуживания и их оценка.	Работа на лекции ПЗ/Решение практических задач	Устная/ письменная
Тема 1.3. Предприятия общественного питания. Организация.	Рубежный контроль Контрольная точка № 1	Структура предприятий общественного питания. Состав помещений предприятий общественного питания. Технологические процессы на предприятиях общественного питания. Новые форматы предприятий общественного питания.	Работа на лекции СЗ/ Доклад-презентация, дискуссия ПЗ/Решение практических задач Гостевая лекция	Устная/ письменная
Тема 1.4. Принципы составления меню.	Текущий контроль	Меню и его основные понятия, принципы составления, основные типы.	Работа на лекции СЗ/Доклад-презентация ПЗ/Решение практических задач	Устная/ письменная
Тема 1. 5. Технология ресторанного сервиса.	Текущий контроль	Основные рабочие процессы в торговом зале. Особенности оснащения торгового зала для качественного обслуживания. Методы и формы ресторанного обслуживания. Классификация приемов ресторанного обслуживания. Технологическая цепочка обслуживания. Специализированное программное обеспечение и его использование при работе с заказами, разными видами технологии обслуживания, при различных видах расчета с посетителем.	Работа на лекции ПЗ/ дискуссия /Решение ситуационных задач. Решение практических задач. ролевая игра.	Устная/ письменная
Тема 2. 1. Организация питания в гостинице.	Текущий контроль	Организация разных видов питания в гостинице. Методы и формы организации обслуживания в гостинице.	Работа на лекции /Решение практических задач.	Устная/ письменная

Тема 2. 2. Особенности питания туристов разных стран.	Текущий контроль	Особенности по организации питания и обслуживания туристов разных стран на гостиничном предприятии.	Работа на лекции СЗ/Доклад-презентация	Устная/ письменная
Тема 2. 3. Основы деятельности и организации службы питания в гостинице.	Текущий контроль	Структура и особенности деятельности ресторанной службы. Требования к персоналу.	Работа на лекции СЗ/ дискуссия ПЗ/Решение практических задач. Ролевая игра. ПЗ/Выездное занятие, Решение ситуационных задач	Устная/ письменная
Тема 3.1. Организация обслуживания массовых мероприятий.	Текущий контроль	Организация, особенности и обслуживание массовых мероприятий в гостинице. Документооборот и алгоритм заказа на банкет. Принципы составления банкетного меню.	Работа на лекции ПЗ/ ролевая игра	Устная/ письменная
Тема 3.2. Формы обслуживания массовых и деловых мероприятий и их особенности.	Рубежный контроль Контрольная точка № 2	Специальные формы обслуживания. Принципы составления коммерческого предложения на банкет для кейтерингового обслуживания.	Работа на лекции СЗ/Доклад-презентация /Решение практических задач.	Устная/ письменная
Все темы и разделы:	Промежуточная аттестация	Обобщенные результаты обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы	
Итоговый контроль по дисциплине	-	Вопрос 1. Перечислить и охарактеризовать требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания для гостиниц разных категорий по системе классификаций.. Вопрос 2. Принципы разработки туристического меню для разных типов предприятия общественного питания гостиничного предприятия. Вопрос 3. Перечислить и охарактеризовать обязанности официанта в ресторане 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
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
5	Выполнение лабораторной работы	Выполнено менее 54%	Выполнено выше 54% до 69 %	Выполнено от 70% до 84 %	Выполнено выше 85%
6	Ролевая игра	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
7	Решение ситуационных задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении,	Единичное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения,	Высказывание неординарных суждений, активное участие

		неправильное решение		правильное решение с отдельными замечаниями	в ходе решения, правильное решение без ошибок
8	Доклад-презентация	Отсутствие презентации	В выполненной презентации не более 5 слайдов, формальное выполнение работы	В выполненной презентации не менее 8 слайдов, продуманное выполнение работы	В выполненной презентации не менее 10 слайдов, творческое выполнение работы
9	Коллоквиум	Демонстрирует непонимание проблемы (темы). Демонстрирует первичное восприятие материала.	Демонстрирует частичное понимание проблемы (темы). Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.	Демонстрирует значительное понимание проблемы (темы). Продемонстрировано уверенное владение материалом. Содержание темы раскрыто и проанализировано.	Демонстрирует полное понимание проблемы (темы). Продемонстрировано уверенное владение материалом. Содержание темы раскрыто и проанализировано. Выступление структурировано, насыщено профессиональной терминологией.
10	Дискуссия	присутствие на дискуссии	участие в дискуссии, демонстрирует частичное понимание материала	участие в дискуссии, ответы на вопросы, демонстрирует значительное понимание материала и уверенное владение материалом.	участие в дискуссии, ответы на вопросы, уточняющие вопросы, демонстрирует полное понимание материала
11	Тестирование	Выполнено менее 54%	Выполнено выше 54% до 69 %	Выполнено от 70% до 84 %	Выполнено выше 85%
12	Контрольная работа	Выполнено менее 54%	Выполнено выше 54% до 69 %	Выполнено от 70% до 84 %	Выполнено выше 85%

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	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в	Компетенция освоена. Обучающийся показывает полноту знаний,	Компетенция освоена. Обучающийся показывает глубокие знания,

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
	знания, входящие в состав компетенции, понимает их необходимость, но не может их применять.	состав компетенции, имеет представление об их применении, умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из полученных знаний	демонстрирует умения и навыки решения типовых задач.	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

Успешным считается освоение дисциплины с итоговой оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации – «неудовлетворительно».

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
Доклад - презентация	Темы докладов: 1. История развития предприятий гостеприимства до настоящего времени 2. Новые форматы предприятий общественного питания (поп) в настоящее время. 3. Особенности меню в пансионатах и санаториях

	<p>4. Этапы становления русской кухни.</p> <p>5. История становления кухни в разных странах. Особенности питания туристов разной национальности. Анализ особенностей одного из рационов питания с учетом национальных особенностей туристов (вариативно до 20 докладов).</p> <p>6. Специальные виды питания.</p> <p>7. Правила декорирования стола при различных видах мероприятий.</p> <p>8. Анализ отличительных характеристик двух типов предприятий общественного питания (вариативно до 6 докладов)</p> <p>9. Принципы создания комфортной среды в гостинице для иностранных туристов. Особенности питания. (вариативно до 3-4 докладов)</p>
Решение практических задач	<p>Тема задач:</p> <p>1. Разные виды меню: Составить меню кондитерской/бара/бистро Составить меню одного из рационов питания (завтрака, обеда, ужина) с учетом национальных особенностей выбранной страны. Составление прейскуранта Roomservice (RS)/мини-бара/ Обслуживание на этаже.</p> <p>2. Составить организационно-функциональную структуру управления разных типов и форматов действующих поп</p> <p>3. Определение типов поп в действующей гостинице (вариативно)</p> <p>4. Определить основные рабочие процессы при обслуживании Roomservice (RS). Накрытие службы RS к завтраку.</p> <p>5. Составить и оформить коммерческое предложение меню фуршета для кейтерингового обслуживания.</p>
Решение ситуационных задач	<p>Тема задач:</p> <p>1. «Обслуживание в службе питания»: Накрытие стола в обеденном зале: до прихода гостей/при заказе блюд/после ухода гостей.</p> <p>2. «Организационно-функциональная структура действующей гостиницы и службы питания и банкетинга»: Составление план-схемы выбранной действующей гостиницы и службы питания и банкетинга (вариативно).</p>
Ролевая игра	<p>Тема:</p> <p>1. Технологическая цепочка обслуживания гостя с использованием нормативов и стандартов (метрлотель, хостес, официант, помощник официанта, гости разных категорий и социального статуса)</p> <p>2. Заказ банкета в ресторане (банкет-менеджер, заказчик (физ.лицо, юр.лицо)).</p>
Дискуссия	<p>Темы дискуссии:</p> <p>1. Особенности общественного питания, тенденции развития.</p> <p>2. Тренды в общественном питании в мире/ Европе/ России/в регионе/в городе.</p> <p>3. Особенности питания в пансионатах и санаториях в настоящее время.</p> <p>4. Гастрономический туризм и его особенности в России.</p>
Работа на лекциях	<p>Ответы на вопросы. Анализ предложенных ситуаций. Активное обсуждение и высказывание собственного мнения, исходя из теоретических знаний и практического опыта по теме</p>

5.2. Контрольные точки БРС

Контрольная точка №1 - Контрольная работа

Тема работы «Структура и технологические процессы на предприятии питания гостиницы»

Составляется план-схема предприятия питания действующей гостиницы, где демонстрируются все основные группы помещений, особенно подробно

выделяется производственная группа и группа общего пользования и торгового зала для посетителей. Располагаются на план-схеме помещения согласно нормативам, санитарно-гигиеническим правилам отрасли и их функционалу. Определяются входы/выходы для персонала и гостей. В торговом зале выделяются зоны, выборочно указываются столы (1-2 шт., если они одного стиля и одинакового количества посадочных мест (п.м.)) и количество п.м. Указываются потоки движения гостей и официантов (в торговом зале и на производстве).

План-схема составляется электронно в любом формате (word, ppt, pdf), демонстрируется на практическом занятии на экране с помощью проектора. Студент аргументировано защищает план-схему структуры (состава помещений) конкретного типа предприятия питания в аудитории, демонстрируя базовые знания по составу помещений, их функционалу и рабочим процессам основных отделов с учетом особенностей данного предприятия питания.

Контрольная точка №2 - Контрольная работа

Задание: составить и оформить в виде коммерческого предложения меню классического кофе-брейка/фуршета при кейтеринговом обслуживании.

Требования к структуре: указываются *входные данные* (дата, место, вид мероприятия, формат мероприятия, количество человек, различия по гендерному и возрастному признаку (соотношение), стиль и цвет накрытия); составляется *меню* в соответствии с принципами создания меню фуршета/кофе-брейка (см. кейс); указываются *основные и дополнительные услуги*, которые оцениваются; *координаты банкетной службы* (ФИО банкет-менеджера, должность, телефон, e-mail).

Коммерческое предложение составляется на «фирменном бланке», где обязательно присутствует логотип, входные данные гостиницы (адрес, контактные данные, название сайта и соцсетей, реквизиты, при необходимости).

Работу надо распечатать на бумажном носителе и предъявить для проверки.

По процедуре оценивания см. Таблицу 3.1. данного ФОС РПД ФГОС.

5.3. Примерная тематика курсовых работ

Нет.

5.4. Промежуточная аттестация

Перечень вопросов к экзамену

1. Гостеприимство. Определение. Предприятия гостеприимства: история и развитие.
2. Гостиница-основа индустрии гостеприимства.
3. Состав служб гостиницы и их особенности.
4. Предприятия питания. Организация. Функции поп.
5. Классификация предприятий питания. Типы и классы.
6. Услуги поп различных типов и классов.
7. Структура поп и его функции.
8. Требования к поп при обслуживании туриста. Роль и место поп в туристском продукте и гостинице.
9. Организационно-функциональная структура управления службы питания при гостиницы, ее особенности в зависимости от масштаба, специализации гостиницы. Примеры.
10. Состав функциональных помещений гостиницы и их назначение.
11. Типы предприятий питания в отеле и их особенности.
12. Персонал службы питания в отеле и его функциональные обязанности. Должностные инструкции. Примеры.
13. Виды питания в гостинице.
14. Виды завтраков и их национальные особенности.
15. Принципы организации шведского стола.
16. Принципы организации Roomservice в отеле.
17. Методы обслуживания в ресторане.
18. Роль меню в производственной деятельности службы питания, его структура.
19. Принципы составления и оформление карт-меню. Виды карт-меню. Примеры.
20. Специальное меню. Меню Roomservice. Мини-бар. Особенности меню в пансионатах и санаториях.
21. Банкетное обслуживание: виды и формы.
22. Структура службы питания и банкетинга и ее функции.
23. Организация документооборота для обслуживания массовых мероприятий.
24. Виды кейтеринга и их особенности
25. Принципы организации кейтерингового обслуживания. Техническое оснащение кейтерингового обслуживания.
26. Специальные формы обслуживания. Ланчи. Бранчи.
27. Принципы организации деловых мероприятий в отеле: конференции, семинары, переговоры.
28. Русская кухня, особенности.
29. Особенности меню разных национальностей на примерах.
30. Современные тенденции и инновации в работе службы питания в отеле.
31. Культура обслуживания с использованием профессиональной этики. Примеры.
32. Принципы взаимодействия разных служб отеля для работы как

единое предприятие гостеприимства.

33. Состав персонала службы питания и требование к персоналу в отеле 5*.

34. Технологический цикл обслуживания гостей в службе питания.

Этапы.

35. Основные рабочие процессы торгового зала ресторана.

36. Обязанности официанта при гостинице.

37. Традиционная структура меню и ее особенности для разных типов и форматов предприятия питания.

38. Принципы создания туристических меню для организованных групп. Пример.

39. Методы и формы ресторанного обслуживания.

40. Нормативно-правовая база, действующая при работе службы питания в гостинице.

41. Алгоритм приема заказа на проведение банкета

42. Принципы создания меню для банкета-фуршета

43. Особенности ведения «Журнала учета посуды и приборов» при гостинице

44. Требования к оснащению и его нормативы для обеспечения качественного обслуживания в ресторане.

45. Требования, предъявляемые к предприятиям питания для гостиниц разных категорий по системе классификации.

46. Структура производства (кухни) в службе питания в зависимости от объема выпуска блюд.

47. Принципы разделения труда в области производственных процессов на предприятии питания при гостинице.

48. Классификация приемов ресторанного обслуживания.

49. Правила декорирования столов при различных видах мероприятий.

50. Правила накрытия столов. Виды сервировок.

51. Специализированное программное обеспечение, используемое на предприятиях питания при работе с заказами при разных видах технологии обслуживания (традиционный, быстрого обслуживания, «ланч-меню», «карты на входе»), при различных видах расчета с посетителем (наличными, банковскими картами, «неплательщика»).

52. Психологические особенности работы с разными категориями гостей.

53. Критерии оценки предприятия питания.

54. Международные, национальные и внутренние стандарты в службе питания при гостинице.

55. Новые успешные форматы предприятий питания в настоящее время.

56. Безопасность на предприятиях питания и какими средствами и методами она достигается.

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.

В процессе освоения дисциплины обучающиеся должны пройти 2 контрольных точки.

В течение семестра работа на занятиях семинарского типа (текущий контроль), сдача контрольных точек (рубежный контроль) оценивается преподавателем, ведущим занятия и баллы заносятся в электронную ведомость.

Максимальное количество баллов – 100.

По каждой контрольной точке студент должен набрать количество баллов, не менее зачетного минимума, указанного в технологической карте.

Итоговая оценка определяется на основе суммирования семестровых и экзаменационных баллов.

Экзамен проводится в устной форме. Для получения положительной оценки на экзамене студент должен набрать не менее 55% от максимальной установленной суммы баллов экзамена.

Расчет баллов: семестровые баллы – 60, баллы экзамена – 40, т.е. 100 баллов..

Шкала баллов для определения итоговых оценок:

≥ 85 □ «5»; < 85 баллов □ «4»; < 70 баллов □ «3»; < 55 баллов □ «2».

Таблица – Технологическая карта дисциплины

Номер контрольной точки	Форма контроля	Зачетный минимум	Зачетный максимум	График контроля (недели)
1	2	3	4	5
1) Рубежный контроль, в т.ч.				
I	Контрольная работа 1	17	20	7
II	Контрольная работа 2	11	20	15
2) Текущий контроль		16	20	
Итого за семестр		44	60	
Итоговый контроль - экзамен		20	40	
Итого по курсу		64	100	

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-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 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 восприятие.
С нарушениям и опорно-двигательного аппарата	Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-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.

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	<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.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

соответствия оценочных материалов ОПОП кафедры

_____,
Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования
(далее - ФГОС ВО), основным компонентам ОПОП (рабочему учебному плану, БРС,
рабочей программе дисциплине/практике, фонду оценочных средств
дисциплины/практики)

_____._____._____ код _____ направление
направленность _____

г. Санкт-Петербург

«____» _____ 20__ г.

С целью выявления соответствия оценочных материалов, направленных для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине/практике, решением кафедры создана комиссия, и проведена экспертиза содержания оценочных материалов кафедры.

1. Заключение на оценочные материалы текущего контроля:

При проведении экспертизы оценочных материалов текущего контроля дисциплин/практик: *необходимо перечислить дисциплины/практики*

- отклонений от ФГОС ВО направления/специальности _____ не выявлено.
- отклонений от РУП направленности _____ не выявлено.
- отклонений от РПД/ПП направленности _____ не выявлено.
- отклонений от ФОС РПД/ПП (в том числе БРС) направленности _____ не выявлено.

2. Заключение на оценочные материалы промежуточной аттестации:

При проведении экспертизы оценочных материалов промежуточной аттестации дисциплин/практик: *необходимо перечислить дисциплины/практики*

- отклонений от ФГОС ВО направления/специальности _____ не выявлено.
- отклонений от РУП направленности _____ не выявлено.
- отклонений от РПД/ПП направленности _____ не выявлено.
- отклонений от ФОС РПД/ПП (в том числе БРС) направленности _____ не выявлено.

Вывод: Оценочные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации соответствуют требованиям ФГОС ВО направления/специальности _____, основным компонентам ОПОП (рабочему учебному плану, БРС, рабочей программе дисциплине/практике, фонду оценочных средств дисциплины/практики), и содержательно охватывают соответствующие компетенции ОПОП.

3. С целью сохранности базы оценочных материалов гарантировано **неразглашение информации**, содержащейся в оценочных заданиях текущего контроля и промежуточной аттестации.

Комиссия в составе:

1.

2.

3.

уч. степень, звание,
должность, подразделение (аббревиатура)

подпись

ФИО

Заведующий
кафедрой:

уч. степень, звание,

подпись

ФИО