

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

**ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
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

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	6
5. Перечень заданий по дисциплине	10
6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания	16
7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями	18

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

1.1. Фонд оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины «Инновационные технологии 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-4. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-4.1. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы общественного питания в материальных ресурсах и технологиях

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	Формы текущего контроля успеваемости/ Формы промежуточной аттестации	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/ письменная
1. Введение в дисциплину	Текущий контроль	Основные направления инновационной деятельности предприятий индустрии питания в области технологии производства продукции.	ПЗ/ доклад	Устная

Номер и наименование разделов	Формы текущего контроля успеваемости/ Формы промежуточной аттестации	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/ письменная
2. Инновационные технологии производства продукции общественного питания	Рубежный контроль. Контрольная точка № 1	Высокотехнологичные производства продуктов питания. Инновационное технологичное оборудование. Управление материально-техническими ресурсами	ПЗ/ практическая работа	Письменная, устная
			Лабораторная работа/ Задание	
3. Инновационная технология и авангардная кухня	Рубежный контроль. Контрольная точка № 2	Приемы инновационной гастрономии. Оборудование авангардной кухни. Создание инновационной продукции.	ПЗ/ практическая работа	Письменная, устная
			Лабораторная работа/ Задание	
Все темы и разделы	Промежуточная аттестация	Обобщенные результаты обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы	Письменная

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 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
3	Выполнение лабораторной работы	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 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

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
				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. Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные

Оценка	Содержание
	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 зачет, итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	Незачет
>55	Зачет

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	Темы работ: 1. Разработка технологической документации на блюда и изделия, приготовленные с применением инновационных технологий 2. Разработка технологической документации на блюда авангардной кухни
Лабораторная работа	Задания: 1.Современные технологии механической обработки продуктов питания 2.Современные технологии тепловой обработки продуктов питания 3.Современные технологии увеличения сроков хранения и управление качеством полуфабрикатов и готовой продукции 4.Приготовление блюд авангардной кухни
Доклад	Темы докладов: 1. Инновационная гастрономия как новое направление в технологии приготовления пищи. 2. Инновационное оборудование, применяемое в предприятиях индустрии питания: виды, преимущество применения. 3. Современные технологии увеличения сроков хранения и управление качеством полуфабрикатов и готовой продукции 4. Организация рабочего места повара авангардной кухни. 5. Основные направления инновационной деятельности предприятий индустрии питания в области технологии производства продукции.

Наименование оценочных средств	Содержание задания
	6. Современные технологии при проведении специальных видов обслуживания 7. Использование новых видов сырья 8. Современные технологии механической обработки продуктов питания 9. Современные технологии тепловой обработки продуктов питания 10. Фьюжн как направление инновационной гастрономии.

5.2. Контрольные точки БРС

Контрольная точка № 1. Тест.

Вопрос	Варианты ответа
1. Какое из представленных определений соответствует понятию «инновация»:	1) новые, более совершенные орудия труда 2) идея, доведенная до практического применения 3) не защищенные охранными документами и неопубликованные знания или опыт научного, технического, управленческого или иного характера (технологические режимы, способы организации производства, материалы, методы контроля и др.); 4) новый метод, новый порядок, изобретения, новые явления; 5) процесс внедрения новшеств на рынок;
2. Технологическая инновация связана с разработкой и внедрением:	1) новшества в виде принципиально нового или усовершенствованного продукта 2) новшества в области организации и управления производством 3) новшества, связанного с улучшением социально-бытовых условий жизни, экологии, гигиены и безопасности труда, культуры и досуга 4) новых или значительно улучшенных производственных процессов 5) новшества в виде принципиально новой или усовершенствованной услуги
3. Продуктовая инновация охватывает:	1) освоение новых форм и методов организации производства при выпуске новой продукции 2) процесс получения ранее неизвестных данных или продукции 3) внедрение новых или усовершенствованных продуктов 4) все ответы правильные 5) нет правильного ответа
4. Технология Sous Vide представляет собой:	1) интенсивное охлаждение готовой продукции и кулинарных изделий 2) интенсивное замораживание готовой продукции 3) термостатирование готовой продукции при температуре подачи 65-85 °С до реализации

Вопрос	Варианты ответа
	4) низкотемпературную (65...95 °С) длительную тепловую обработку продуктов, предварительно упакованных с помощью вакуума 5) обработку под высоким давлением
5. Технология Cook&Hold представляет собой:	1) интенсивное охлаждение готовой продукции и кулинарных изделий 2) интенсивное замораживание готовой продукции 3) термостатирование готовой продукции при температуре подачи 65-85 °С до реализации 4) низкотемпературную (65...95 °С) длительную тепловую обработку продуктов, предварительно упакованных с помощью вакуума 5) обработку под высоким давлением
6. Принцип интенсивного охлаждения подразумевает снижение температуры внутри только что приготовленного продукта с 80-70 °С до 3 °С за время, не превышающее:	1) 30 минут 2) 60 минут 3) 90 минут 4) 120 минут 5) 150 минут
7. Какой из представленных физико-химических процессов <u>не протекает</u> во время низкотемпературного хранения пищевых продуктов:	1) окисление липидов 2) синерезис коллоидов 3) денатурация белков 4) молочнокислое брожение 5) изменение внешнего вида и вкуса
8. Какие из представленных газов используются в технологии упаковки в регулируемой газовой среде (выберите три правильных ответа):	1) азот 2) аргон 3) водород 4) кислород 5) углекислый газ
9. К специализированным видам технологического оборудования относят (выберите два правильных ответа)	1) лавовый гриль 2) многофункциональный пищеварочный котел 3) пароконвектомат 4) пастоварка 5) шкаф для шокового охлаждения продуктов
10. Пищеварочные котлы классифицируются (выберите четыре правильных ответа):	1) по видам монтажа 2) по видам нагрева 3) по виду топлива 4) по конструкции 5) по производителю 6) по функциональности

Контрольная точка № 2. Реферат.

Тематика рефератов

1. Инновационные технологии и ингредиенты в общественном питании.
2. Классификация, значение и функции инновационных технологий.

3. Современные способы обработки мяса и птицы.
4. Современные способы нарезки.
5. Использование технологий: sous-vide, cool&hold.
6. Варка под давлением и в вакууме.
7. Варка в герметичных пакетах.
8. Жарка на антипригарных одноразовых покрытиях.
9. Скоростное охлаждение в ледяной воде.
10. Блюда молекулярной гастрономии.
11. Блюда авангардной кухни.
12. Инвентарь для молекулярной кухни.
13. Использование химических агентов.
14. Автоклавирование и реторт – хранение.
15. Тендерайзинг мяса.
16. Сухая шоковая заморозка.
17. Шприцевание соусами.
18. Инновационное оборудование предприятий питания.
19. Современные технологии механической обработки продуктов питания.
20. Современные технологии тепловой обработки продуктов питания.
21. Современные технологии охлаждения полуфабрикатов и готовой продукции.
22. Современные способы химической обработки продуктов питания.
23. Современные технологии увеличения сроков хранения и управления качеством полуфабрикатов и готовой продукции.
24. Инновации в индустрии питания.
25. Исторические аспекты появления и реализации инноваций в сфере общественного питания.

Студент может предложить тему реферата, исходя из сферы своих научных интересов. Предложенная тема должна соответствовать тематике дисциплины.

Методические рекомендации по оформлению реферата

Требования к структуре реферата:

- 1) титульный лист;
- 2) содержание;
- 2) введение (актуальность темы, цель работы, задачи, методы исследования);
- 3) основная часть (изложение материала, разбитое на пункты и, при необходимости, на подпункты, с обязательными ссылками по тексту работы на источники, использованные автором);
- 4) заключение;
- 6) список использованной литературы в алфавитном порядке. Сначала идут источники на русском языке, потом – на иностранном.

Текст реферата должен базироваться на научных подходах. Необходимо использовать в качестве источников научные статьи, монографии и авторефераты диссертаций, а также статьи и материалы, отражающие опыт работы конкретных предприятий. Количество и качество источников влияет на формирование оценки за реферат (см. табл. 4.2). Объем реферата – не менее 10 и не более 25 страниц. Шрифт – Times New Roman; кегль – 14; интервал – 1,5; интервалы между абзацами – 0 пт; абзацный отступ – 1,25; поля – верхнее и нижнее 2 см, левое 3 см, правое 1, 5 см. Рисунки и таблицы идут сразу же после их упоминания, должны нумероваться и иметь названия.

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 традиционной системы оценки знаний обучающихся.

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>Аудально-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 восприятия.
С нарушениями и слуха	Глухие. Способ восприятия	<i>визуально-кинестетические</i> , предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания.

Категории обучающихся по нозологиям		Методы обучения
	информации: зрительно-осознательный Слабослышащие . Способ восприятия информации: Зрительно-осознательно-слуховой	Могут использоваться при условии, что аудиальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями слуха: <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-двигательного аппарата	Способ восприятия информации: зрительно-осознательно-слуховой	<ul style="list-style-type: none"> – визуально-кинестетические; – аудио-визуальные; – аудиально-кинестетические; – аудио-визуально-кинестетические.

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	+	+

Категории обучающихся по нозологиям	Образовательные ресурсы				
	Электронные				Печатные
	мультимедиа	графические	аудио	текстовые, электронные аналоги печатных изданий	
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.