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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине

ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. СТРУКТУРА ФОС ПО ДИСЦИПЛИНЕ....4
3. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ....5
4. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТА 7
5. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ....8
5.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ: 8
5.2. КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ БРС....8
5.3. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ 10
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ 11
7. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ 13
7.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ .... ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.**5**
7.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.**6**

Приложение:
Контрольно-оценочные средства

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов обучения по учебной дисциплине.

Рабочей программой дисциплины (модуля) предусмотрено формирование следующих компетенций:

Таблица – 1.1.1. Перечень формируемых дисциплиной компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции
ОПК-3	готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

1.2. Конечными результатами освоения дисциплины являются сформированные «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным содержательным компонентам компетенций, формирующихся дисциплиной. Формирование этих дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы. Планируемые результаты освоения дисциплины, характеризующие этапы формирования компетенции, представлены в табл. 1.2.1:

Таблица – 1.2.1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Этапы формирования компетенций	Наименование дисциплины	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
Первый уровень (пороговый) (ОПК-3)-1	Технологии гостиничной деятельности	Декомпозиция I Знать: технологии гостиничной деятельности, нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую технологические процессы на предприятиях гостеприимства З1 (I) (ОПК-3) Уметь: применять существующую нормативно-правовую и технологическую документацию и разрабатывать документацию, регламентирующую технологические процессы на предприятиях гостеприимства У1 (I) (ОПК-3) Владеть: навыками применения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей технологические процессы на предприятиях гостеприимства В1 (I) (ОПК-3)

1.3. Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования компетенции:

определяет факторы, влияющие на решение проблем, связанных с разработкой технологий гостиничной деятельности, и разделяет их на значимые и малозначимые;

осуществляет отсев малозначимых влияющих факторов;

рассматривает различные подходы к исследованию проблем технологий гостиничной деятельности;

демонстрирует навыки применения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей технологические процессы на предприятиях гостеприимства;

анализирует и сопоставляет происходящие вокруг события с точки зрения эффективного менеджера гостиничного предприятия;

подготавливает реферат, устное выступление, презентацию.

2. СТРУКТУРА ФОС ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной обучающимся продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

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

Таблица – 2.1. Объекты оценивания и наименование оценочных средств

Номер и наименование разделов/тем	Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/ письменная
1	2	3	4	5
Тема 1. Гостиничный сервис	Текущий контроль	Нормативно-правовая и технологическая документация, регламентирующая технологические процессы на предприятиях гостеприимства. Понятие стандарта продукта и стандарта сервиса. Поведенческие стандарты.	ПЗ: проблемный семинар/тематическая дискуссия	устная
Тема 2. Гостиничный цикл обслуживания	Контрольная точка № 1 (первый семестр изучения дисциплины)	Технологические процессы в гостинице	ПЗ:Проблемный семинар/тематическая дискуссия	устная, письменная
Тема 3. Технология организации и проведения уборочных работ в гостинице	Контрольная точка № 2 (первый семестр изучения дисциплины)	Технологии проведения уборочных работ	ПЗ: решение практических задач	устная, письменная
Тема 4. Технологии обслуживания гостей на предприятиях питания гостиниц	Текущий контроль	Организация питания гостей в гостинице	ПЗ: ролевая игра	устная
Тема 5. Технологии обеспечения безопасности постояльцев отеля	Контрольная точка № 1 (второй семестр изучения дисциплины)	Нормативно-правовые документы, регламентирующие материальную ответственность гостиничного предприятия перед постояльцами. Технологии обеспечения безопасности имущества гостей.	ПЗ: ролевая игра	устная, письменная
Тема 6. Технология встречи и обслуживания VIP гостей и постоянных гостей гостиницы	Контрольная точка № 1 (второй семестр изучения дисциплины)	Обслуживание VIP гостей. Программы «постоянных» гостей.	ПЗ:Проблемный семинар/тематическая дискуссия	устная, письменная
Все разделы и темы	Промежу-точная	Обобщенные результаты		

	аттестация	обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы	
Итоговый контроль по дисциплине		Вопрос 1. Гостиничный цикл обслуживания, его характеристика. Вопрос 2. Перечислить требования, предъявляемые к моющим средствам для уборки гостиничного номера Вопрос 3. Описать алгоритм бронирования номеров и мест в гостинице по телефону.	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 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	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Единичное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе решения,

	задач			решение с отдельными замечаниями	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. Продемонстрировано 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 зачет, итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	незачет
>55	зачет

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

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

5. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ:

Таблица - 5.1.1. Перечень заданий текущего контроля и их наименование

Наименование оценочных средств	Содержание задания
Тематические дискуссии	Тематика дискуссий: 1. Организация питания иностранных туристов 2. Особенности встречи и обслуживания VIP гостей 3. Организация питания работников гостиничного предприятия 4. Технология работы службы Room Service.
Ролевая игра	Тема «Организация служебного расследования по факту хищения ценностей из номера гостя»
Презентация	Презентация к реферату в соответствии с его темой, сдается в электронном виде. В презентации - не менее 5 слайдов, не повторяющих текст реферата, но иллюстрирующих его. Творческий подход к презентации оценивается.

5.2. КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ БРС

Первая контрольная точка в форме реферата (письменная) (1-й семестр изучения дисциплины).

Тематика рефератов:

1. Гостиничные услуги и особенности их оказания.
2. Нормативно-правовая документация, регламентирующая технологические процессы на предприятиях гостеприимства.
3. Технологическая документация, регламентирующая технологические процессы на предприятиях гостеприимства.
4. Производственный процесс гостиничного предприятия.
5. Способы бронирования номеров и технологии бронирования.
6. Правила регистрации иностранных гостей предприятия размещения.
7. Особенности применения профессиональных средств для уборки номера.
8. Организация экскурсионного обслуживания иностранных гостей.
9. Технология проведения уборочных работ в номере.
10. Функции службы эксплуатации номерного фонда.

Первая контрольная точка в форме реферата (письменная) (2-й семестр изучения дисциплины).

Тематика рефератов:

1. Категории VIP гостей.
2. Особенности обслуживания VIP гостей.
3. Программы «постоянных» гостей.
4. Гостиница как объект безопасности.
5. Угрозы безопасности гостиничного предприятия.
6. Нормативно-правовые документы, регламентирующие материальную ответственность гостиничного предприятия перед постояльцами.
7. Технологии обеспечения безопасности имущества гостей.
8. Технология работы столовой для персонала гостиницы.
9. Технология работы лобби-баров в гостинице.
10. Организация питания гостей в гостинице.

Методические рекомендации по оформлению реферата:

Требования к структуре реферата: 1) титульный лист; 2) введение; 3) текстовое изложение материала, разбитое (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором; 4) заключение; 6) список использованной литературы (не менее пяти источников). Текст реферата базируется на научных подходах и определениях.

Методические рекомендации по подготовке реферата:

Повторение лекционного материала, использование рекомендуемой литературы.

Посещение консультаций преподавателя.

Студент может предложить свою тему реферата исходя их области его научных интересов.

Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется в соответствии с графиком контрольных точек и проводится по критериям.

Вторая контрольная точка в форме презентации (1-й семестр изучения дисциплины).

Тематика презентаций:

1. Основные службы гостиницы и их функционирование.
2. Технология проведения ночного аудита.
3. Технология и алгоритм уборочных работ.
4. Контроль качества обслуживания гостей во время проживания.
5. Поведенческие стандарты работников гостиничного предприятия.
6. Технология работы бизнес-центра в гостинице.
7. Технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице.
8. Технология работы по предоставлению транспортного обслуживания в гостинице.
9. Технология работы по организации отдыха и развлечений в гостинице.
10. Технология работы спортивно-оздоровительного центра в гостинице.

Вторая контрольная точка в форме презентации (2-й семестр изучения дисциплины).

Тематика презентаций:

1. Технология работы службы Room-service гостиничного предприятия.
2. Организация питания туристских групп.
3. Завтраки в гостинице, их виды и особенности организации обслуживания.
4. Обеды в гостинице, их виды и особенности организации обслуживания.
5. Особенности обслуживания гостей по меню а-ля карт.
6. Особенности обслуживания гостей по меню воскресного бранча.
7. Особенности обслуживания гостей по меню табльдот.
8. Меню шведского стола, особенности организации обслуживания.
9. Организация обслуживания VIP-гостей.
10. Обеспечение безопасности имущества гостей.

Методические рекомендации по оформлению презентации:

На слайдах должны быть представлены только тезисы, ключевые фразы и графическая информация (рисунки, графики и т.п.) – они сопровождают изложение мыслей докладчика, но не наоборот.

Количество слайдов должно быть не менее 5 и не более 20.

При докладе следует рассчитать, что на один слайд должно уходить в среднем 1,5 минуты.

Не заполнять слайд большим количеством информации. Наиболее важную информацию желательно помещать в центр слайда.

Содержание презентации базируется на научных подходах и определениях.

Методические рекомендации по подготовке презентации:

Повторение лекционного материала, использование рекомендуемой литературы.

Посещение консультаций преподавателя.

Студент может предложить свою тему презентации исходя их области его научных интересов, однако данная тема должна соответствовать общей тематике – гостиничным технологиям.

Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется в соответствии с графиком контрольных точек и проводится по критериям.

5.3. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень вопросов к экзамену:

1. Гостиничные услуги и особенности их оказания.
2. Нормативные документы гостиничного предприятия, их характеристика.
3. Общие требования к средству размещения, оборудованию и оснащению номеров различных категорий.
4. Производственно-технологическая деятельность гостиниц.
5. Основные службы гостиницы и их функционирование.
6. Служба приема и размещения, ее оргструктура. Задачи СПиР.
7. Административно-хозяйственная служба, ее оргструктура. Задачи АХС.
8. Стандарты продукта на гостиничном предприятии.
9. Стандарты сервиса на гостиничном предприятии.
10. Поведенческие стандарты на гостиничном предприятии.
11. Платные и бесплатные услуги в гостинице, их характеристики.
12. Особенности предоставления дополнительных услуг.
13. Технология работы бизнес-центра в гостинице.
14. Технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице.
15. Технология работы по предоставлению транспортного обслуживания в гостинице.
16. Технология работы по организации отдыха и развлечений в гостинице.
17. Технология работы спортивно-оздоровительного центра в гостинице.
18. Технология работы по организацию медицинского обслуживания в гостинице.
19. Технология работы по предоставлению телекоммуникационных услуг в гостинице.
20. Технология работы службы по предоставлению дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.
21. Поведенческие стандарты сотрудников гостиничного предприятия.
22. Технология работы столовой для персонала гостиницы.
23. Технология работы лобби-баров в гостинице.
24. Особенности применения гостиничных технологий при обслуживании гостей из стран, относящихся к монохронной культуре.
25. Особенности применения гостиничных технологий при обслуживании гостей из стран, относящихся к полихронной культуре.
26. VIP-гости гостиничного предприятия. Характеристики категорий VIP-гостей.

27. Технологии обслуживания VIP-гостей.
28. Программы «постоянных» гостей.
29. Технология работы службы Room-service гостиничного предприятия.
30. Организация питания гостей в гостинице с учетом их национальной принадлежности.
31. Организация питания гостей в гостинице с учетом их религиозной принадлежности.
32. Организация питания туристских групп.
33. Завтраки в гостинице, их виды и особенности организации обслуживания.
34. Обеды в гостинице, их виды и особенности организации обслуживания.
35. Меню, его виды и правила составления.
36. Особенности обслуживания гостей по меню а-ля карт.
37. Особенности обслуживания гостей по меню воскресного бранча.
38. Особенности обслуживания гостей по меню табльдот.
39. Континентальный завтрак, его меню и особенности обслуживания.
40. Английский завтрак, его меню и особенности обслуживания.
41. Американский завтрак, его меню и особенности обслуживания.
42. Меню шведского стола, особенности организации обслуживания.
43. Особенности выбора и применения чистящих и моющих средств в номерном фонде гостиничного предприятия.
44. Технология ежедневной текущей уборки номера.
45. Категории уборочных работ, их характеристики.
46. Последовательность уборки номеров гостиничного предприятия.
47. Учет использования номерного фонда.
48. Контроль качества уборки и содержания номеров.
49. Технология хранения ценных вещей проживающих.
50. Технология учета забытых вещей проживающих.
51. Технология возврата забытых вещей проживающих.
52. Технология уборки общественных помещений гостиницы.
53. Технология оформления выездных документов гостя.
54. Технология приема оплаты за проживание в гостинице.
55. Ночной аудит, его цель и задачи.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

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

Комплект оценочных средств хранится на кафедре, ежегодно обновляется. Для промежуточной аттестации в виде экзамена КОС 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).

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;

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

Адаптированные оценочные материалы содержатся в адаптированной ОПОП. 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 состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

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 зрения	Слепые. Способ восприятия информации: осязательно-слуховой	*Аудиально-кинестетические*, предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания. Могут использоваться при условии, что визуальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями зрения: *визуально-кинестетические*, предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания; аудио-визуальные, основанные на представление учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; *аудио-визуально-кинестетические*, базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
	Слабовидящие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	
С нарушениями слуха	Глухие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательный	*визуально-кинестетические*, 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	*аудио-визуальные*, основанные на представление учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; *аудиально-кинестетические*, предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания; *аудио-визуально-кинестетические*, базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	– *визуально-кинестетические*; – *аудио-визуальные*; – *аудиально-кинестетические*; – *аудио-визуально-кинестетические.*

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	– *устная проверка:* дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО*: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.
С нарушениями слуха	– *письменная проверка:* контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО:* работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	– *письменная проверка, с использованием специальных технических средств* (альтернативных средства ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – *устная проверка, с использованием специальных технических средств* (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО* (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 определении 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.