

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 15:41:54
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал)
СКФУ

_____ М.В. Мартыненко
« 28 » марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства»

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Форма обучения
Год начала обучения
Реализуется в 4 семестре

43.03.03 Гостиничное дело
Гостиничная деятельность
заочная
2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: обеспечение методической основы для организации и проведения текущего контроля по дисциплине «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства». Текущий контроль по данной дисциплине – вид систематической проверки знаний, умений, навыков студентов. Задачами текущего контроля являются получение первичной информации о ходе и качестве освоения компетенций, а также стимулирование регулярной целенаправленной работы студентов. Для формирования определенного уровня компетенций.

2. ФОС является приложением к программе «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» и в соответствии с образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

3. Разработчик: Гарбузова Татьяна Геннадьевна, доцент кафедры туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук, доцент

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель:

Огаркова И. В., зав кафедрой ТиГ Д

Члены комиссии:

Казначеева А. А., доцент кафедры ТиГ Д

Карташева О. А., доцент кафедры ТиГ Д

Представитель организации-работодателя:

Козлов В.С., начальник службы приема и размещения ООО «ПСКК «Машук Аква-Терм»

Экспертное заключение рекомендовать к использованию в учебном процессе.

«28» марта 2022 г. _____ Бондаренко Н.Г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий /промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
4 семестр					
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	1	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	2	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	3	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	4	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	5	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
4 семестр					
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	6	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	7	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	8	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	9	собеседование	текущий	устный	Вопросы для

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ОПК-3 (И-2) ПК-9					собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	10	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	11	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	12	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	13	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	14	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	15	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
УК-6 (И-1) ОПК-3 (И-2) ПК-9	16	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенци(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-6				
Результаты обучения по дисциплине (модулю):	Не знает методы определения приоритетов личностного	Плохо знает методы определения приоритетов личностного	Хорошо знает методы определения приоритетов личностного	Отлично знает методы определения приоритетов личностного
Индикаторы:	УК-6 (И-1) не может определять	УК-6 (И-1) слабо может	УК-6 (И-1) хорошо может	УК-6 (И-1) отлично может

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН И
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности;	приоритеты и цели собственной деятельности; Не владеет способностью реализовывать цели личностного развития и профессионального роста.	определять приоритеты и цели собственной деятельности; Не в полной мере владеет способностью реализовывать цели личностного развития и профессионального роста.	определять приоритеты и цели собственной деятельности; владеет способностью реализовывать цели личностного развития и профессионального роста.	определять приоритеты и цели собственной деятельности; В совершенстве владеет способностью реализовывать цели личностного развития и профессионального роста.
---	--	---	--	---

Компетенция: ОПК-3

Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i> ОПК-3 (И-2) Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Не знает принципы и технологии обеспечения, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); не умеет обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000	Слабо знает принципы и технологии обеспечения, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); слабо умеет обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000	Имеет представление о принципах и технологиях обеспечения, требуемого отечественными и международными стандартами, качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); умеет обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000	Отлично знает принципы и технологии обеспечения, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); умеет в совершенстве обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000
---	--	--	---	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Компетенция: ПК-9				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i> ПК-9 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов регламентов процесса обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса	Не знает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности; Не умеет обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы; не владеет навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.	Слабо знает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности; слабо умеет обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы; слабо владеет навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.	знает правила внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности; хорошо умеет обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы; хорошо владеет навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.	В совершенстве знает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности; В совершенстве умеет обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы; отлично владеет навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

Описание шкалы оценивания

Не предусмотрено учебным планом

Текущий контроль

Рейтинговый документ подписан студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами) ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна № Вид деятельности студентов Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			
		Сроки выполнения	Количество баллов

3 семестр			
1.	Собеседование по темам 1-7	4 неделя	15
2.	Собеседование по темам 8-12	8 неделя	20
3.	Собеседование по темам 13-16	16 неделя	20
Итого за 4 семестр		-	55

Промежуточная аттестация в форме **зачета или зачета с оценкой**

Процедура зачета (зачета с оценкой) как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

При дифференцированном зачете используется шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования Базовый уровень

Тема № 1. Цели и задачи стандартизации.

1. Исторические основы развития стандартизации.

Тема № 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.

1. Международные стандарты.

Тема № 3 Стандарты и технологии обслуживания.

1. Правила обслуживания потребителей.

Тема № 4. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.

1. Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях.

Тема № 5 Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.

1. Стандарты бизнес-процессов «Порядок бронирования номеров».

2. Стандарты бизнес-процессов «Порядок бронирования номеров».

Тема № 6. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений.

1. Стандарты бизнес-процессов «Рассмотрение жалоб и возражений».

Документ подписан
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

2. Алгоритм работы с жалобами гостей.

Тема № 7. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице.

1. Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества.

Тема № 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.

1. Нормативное обеспечение деятельности предприятий питания.

Тема № 9. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса.

1. Роль профессиональных стандартов в гостиничном предприятии.

Тема № 10. Национальные стандарты

1. Общая характеристика национальных стандартов.

Тема № 11. Системы стандартов в гостиничной деятельности

1. Виды стандартов в зависимости от уровня стандартизации.

Тема № 12. Корпоративные стандарты в гостиничных предприятиях

Основные понятия корпоративных стандартов в гостиничных предприятиях.

Тема № 13. Правила разработки стандартов обслуживания

Порядок разработки чек-листов и регламентов обслуживания.

Тема № 14. Сущность и функции профессиональных стандартов

Структура и содержание профессиональных стандартов.

Тема № 15. Роль классификации в управлении качеством гостиничных услуг

1. Функции участников классификации.

Тема № 16. Сущность и роль стандартизации в условиях технического регулирования

1. Сущность и роль стандартизации в условиях технического регулирования.

Повышенный уровень

Тема № 1. Цели и задачи стандартизации.

1. Методы стандартизации.

Тема № 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.

1. Внутренние стандарты средства размещения.

Тема № 3. Стандарты и технологии обслуживания.

1. Технология обслуживания в сфере гостеприимства.

Тема № 4. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.

1. Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях.

Тема № 5. Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.

1. Стандарт процесса «Порядок поселения в гостинице».

2. Стандарт процесса «Организация обслуживания на этажах».

Тема № 6. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений.

1. Правила работы с жалобами потребителей.

Тема № 7. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице.

1. Самоаудит как метод внутренней оценки.

2. Измерение удовлетворенности потребителей.

Тема № 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.

1. Нормативное обеспечение деятельности предприятий питания.

Тема № 9. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса.

1. Мотивация персонала в обеспечении качества гостиничных услуг.

Тема № 10. Национальные стандарты

1. Национальные стандарты.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Тема № 11. Системы стандартов в гостиничной деятельности

1. Виды стандартов в зависимости от уровня стандартизации.

Тема № 12. Корпоративные стандарты в гостиничных предприятиях

1. Основные понятия корпоративных стандартов в гостиничных предприятиях.

Тема № 13. Правила разработки стандартов обслуживания

1. Процедура разработки стандартов обслуживания.

Тема №14. Сущность и функции профессиональных стандартов

1. Сущность и функции профессиональных стандартов.

Тема №15. Роль классификации в управлении качеством гостиничных услуг

1. Роль классификации в управлении качеством гостиничных услуг.

Тема № 16. Сущность и роль стандартизации в условиях технического регулирования

1. Информационное обеспечение стандартизации.

1. Критерии оценивания компетенций.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания

Не предусмотрено учебным планом

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя отбор и изучение литературы по теме собеседования, краткое конспектирование изученного материала.

Собеседование позволяет проверить сформированность компетенций УК-6 (И-1), ОПК-3, (И-2), ПК-9. Вопросы базового уровня студент должен показать свободное

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебухова Татьяна Александровна
подготовить и представить развернутый конспект. Раскрывая содержания вопросов
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

мероприятию повышенного уровня необходимо

повышенного уровня, необходимо продемонстрировать понимание сути излагаемого.

При подготовке к собеседованию студенту предоставляется право пользования подготовленными им материалами

При проведении собеседования оцениваются: умение вести беседу, уровень владения материалом, грамотность, последовательность изложения материала.

Оценочный лист

№	Ф.И.О.	Уровень владения материалом	Правильность речи	Логичность	Полнота ответа	Оценка
1.						

Составитель _____ Т. Г. Гарбузова
(подпись)

«____» _____ 20__ г.

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Базовый уровень

Тема № 1. Цели и задачи стандартизации.

1. Задачи стандартизации.

Тема № 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.

2. Российские стандарты отечественных ассоциаций.

Тема № 3 Стандарты и технологии обслуживания.

3. Технология обслуживания в сфере гостеприимства.

Тема № 4. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.

4. Методы оценки качества гостиничных услуг.

Тема № 5. Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.

5. Стандарт «Телефонного этикета».

Тема № 6. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений.

6. Методы урегулирования конфликтных ситуаций в отеле.

Тема № 7. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице.

7. Методы внутренней оценки.

Тема № 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.

8. Обеспечение безопасности услуг питания.

Тема № 9. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса.

9. Ответственность исполнителей за качество гостиничных услуг.

Повышенный уровень

Тема № 1. Цели и задачи стандартизации.

1. Документы по стандартизации гостиничных услуг

Тема № 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.

2. Государственные (национальные) стандарты.

Тема № 3 Стандарты и технологии обслуживания.

3. Обеспечение качества сервиса.

Тема № 4. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.

4. Модель контроля качества гостиничных услуг.

Тема № 5. Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.

5. Моделирование качества с помощью тайного гостя.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Тема № 6. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений.

6. Правило LAST в гостиничном бизнесе.

Тема № 7. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице.

7. Методы внутренней оценки.

Тема № 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.

8. Особенности организации службы питания в гостинице.

Тема № 9. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса.

Повышение качества обучения персонала гостиничного предприятия.

1. Критерии оценивания компетенций.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания

Не предусмотрено учебным планом

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

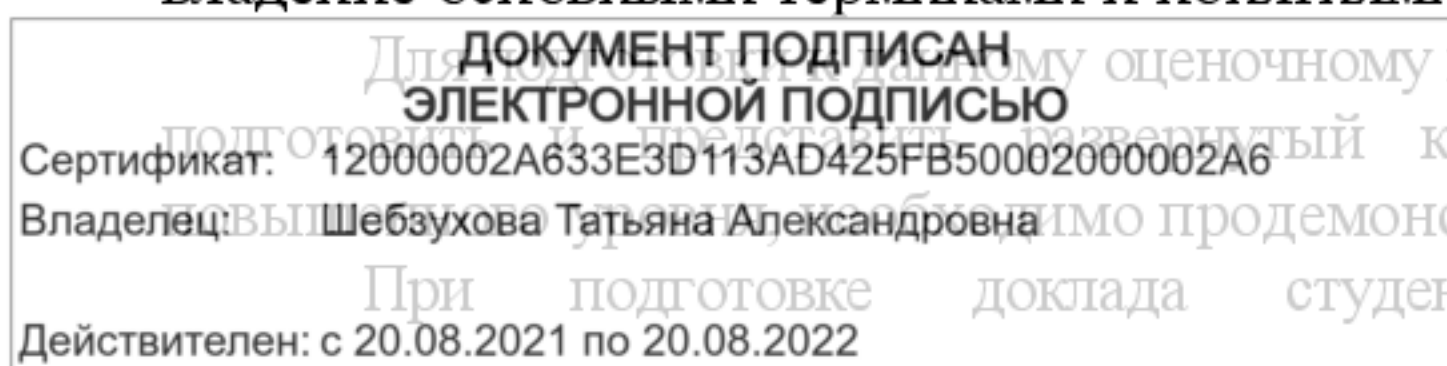
Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя отбор и изучение литературы по перечню дискуссионных тем для круглого стола, краткое конспектирование изученного материала.

Подготовка устного доклада по данным темам позволяет проверить сформированность компетенций УК-6 (И-1), ОПК-3, (И-2), ПК-9.

При ответе на вопросы базового уровня студент должен показать свободное владение основными терминами и понятиями.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию повышенного уровня необходимо подготовить и представить в виде письменного конспекта. Раскрывая содержания вопросов, необходимо продемонстрировать понимание сути излагаемого.

При подготовке доклада студенту предоставляется право пользования



подготовленными им материалами

При проведении круглого стола оцениваются: умение вести беседу, уровень владения материалом, грамотность, последовательность изложения материала.

Оценочный лист

№	Ф.И.О.	Уровень владения материалом	Правильность речи	Логичность	Полнота ответа	Оценка
1.						

Составитель _____ Т. Г. Гарбузова
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022