

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

**МДК.03.01.03 Поточно-механизированные линии сахаристых**

**кондитерских изделий**

**программы подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Санкт-Петербург

2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине	3
2.Спецификации оценочных средств	9
3. Варианты оценочных средств	11

### **1. ПАСПОРТ**

**комплекта КОС по учебной дисциплине МДК.03.01.03 Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий**

**1.1. Общие положения**

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК.03.01.03 Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы.

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;  
программы учебной дисциплины МДК.03.01.03 Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий

**1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке**

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Наименование элемента умений/знаний</b>
У1	эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
У2	проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;
З1	виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий
З2	виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
З3	правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

34	правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПО1	эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий

### 1.3.Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>Умение</b>		
У1 - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; ОК 1-9. ПК 3.1-3.4	Опрос устный, тест, практические занятия	Контрольная работа 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
У2- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий; ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	Опрос устный, тест, практические занятия	Контрольная работа 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
<b>Знание</b>		
31 - виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	Устный фронтальный опрос по темам, тест.	Контрольная работа 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
32- виды, назначение и принцип действия оборудования для заливки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; ОК 1-9 ПК 3.1-3.4	Устный фронтальный опрос по темам, тест.	Контрольная работа 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе

		основного общего образования
33- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; ОК 2,3,7,8 ПК 3.1-3.4	Устный фронтальный опрос по темам, тест.	Контрольная работа 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
34- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий ОК 2,6 ПК 3.1-3.4	Устный фронтальный опрос по темам, тест.	Контрольная работа 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования
Практический опыт		
ПО 1- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; ПК 3.1-3.4	Устный фронтальный опрос по темам, тест.	Контрольная работа 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования

#### 1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД								П О1
	У1	У2	З1	З2	З3	З4	З4	

<b>Раздел 1. Виды поточных линий, операции в поточных линиях, уровень механизации поточных линий</b>								
Тема 1.1. Понятие о машинах и аппаратах. Полумеханизированные, механизированные и автоматизированные поточные линии. Уровень механизации поточных линий.	3,12 15	3,1 2,5 15		3, 12 15				
Тема 1.2. Полумеханизированные, механизированные поточные линии.	3,12 15	3,1 2,1 5			3, 12 15			
Тема 1.3. Автоматизированные поточные линии. Уровень механизации поточных линий	3,12 15					3, 12 15		
Тема 1.4 Создание технологического потока	3, 12 15						3, 12 15	
<b>Раздел 2. Морфология технологического потока.</b>								
Тема 2.1. Классы технологических потоков. Условные обозначения технологических операций (процессоры).		3, 12 15						
<b>Раздел 3. Поточные линии для производства сахаристых кондитерских изделий</b>								
Тема 3.1. Поточные линии для производства леденцовой и карамели с фруктово-ягодными начинками.	3,12 ,15, 17	3,1 2,1 5,1 7	3, 12 15 17	3,1 2,1 5,1 7	3, 12 15, 17	3, 12 15, 17		13
Тема 3.2. Поточные линии для производства отливных сортов конфет.	3,12 ,15, 17	3,1 2,1 5,1 7	3, 12 15, 17	3, 12 15, 17	3, 12 15, 17	3, 12 15, 17		13
Тема 3.3. Поточные линии для производства размазных (растяжных) сортов конфет	3,12 ,15, 17	3,1 2,1 5,1 7	3, 12 15 17	3, 12 15, 17	3, 12 15, 17			13
Тема 3.4. Поточные линии для производства конфет путем отсадки и выпрессовывания	3,12 ,15, 17	3,1 2,1 5,1 7	3, 12 15 17	3, 12 15, 17	3, 12 15, 17			13
Тема 3.5. Поточные линии для производства шоколадных изделий.	3,12 ,15, 17	3 ,12, 15, 17	3, 12 15 17	3, 12 15, 17	3, 12 15, 17			13

Тема 3.6. Поточные линии для производства мармелада, пастилы и зефира.	3,12 ,16, 17	3,1 2,1 5,1 7	3, 12 15 17	3, 12 15, 17	3, 12 15, 17			13
--	--------------------	------------------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	--	--	----

**1.5.Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации**

Содержание учебного материала по программе УД	У1	У2	З1	З2	З3	З4	П О1
Раздел 1. Виды поточных линий, операции в поточных линиях, уровень механизации поточных линий	3	3	3	3	3	3	3
Раздел 2. Морфология технологического потока	3	3	3	3	3	3	3
Раздел 3.Поточные линии для производства сахаристых кондитерских изделий.	3	3	3	3	3	3	3



## **2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **2.1. Назначение**

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства: практическая работа, лабораторная работа, устный опрос, письменная (контрольная) работа, доклады/сообщения, тест.

Практическая работа, лабораторная работа, устный опрос, письменная (контрольная) работа, доклады/сообщения, тест предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины Поточно-механизированные линии сахаристых кондитерских изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**2.2. Контингент аттестуемых:** обучающиеся 3 курса на базе среднего общего образования, 4 курса на базе основного общего образования

### **2.3. Форма и условия аттестации:**

Текущий контроль проходит по темам учебной дисциплины.

Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы (тестовое задание) по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

### **2.4. Время выполнения:**

На выполнение текущего контроля отводится:

практическая работа, лабораторная работа – 90 мин,

устный опрос – 10-20 мин,

письменная (контрольная) работа – 45 мин,

доклады/сообщения – 1 час (подготовка), 10 мин (устный),

тест – 20 мин.

На дифференцированный зачет (в виде устного опроса) - 60 минут (примерно по 7-10 минут на студента).

### **2.5. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.**

Основные источники:

1. Размыслович, Г.П. Кондитерское дело. Практикум : Учебное пособие .— Минск : Центр учебной книги и средств обучения РИПО, 2017 .— 343 с.
2. Курочкин А.А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .-331
3. Курочкин А.А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018 .— 331
4. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : Учебное пособие / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017 .— 203 .—
5. Курочкин, А.А. Оборудование перерабатывающих производств : Учебник .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015 .— 363 с
6. Курочкин, А.А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017 .— 586
7. О.Г. Лунин, А.Я. Черноиванник. Технологическое оборудование предприятий кондитерской промышленности. М: Пищевая промышленность. 2015.

## **2.6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.**

## Интернет-ресурсы:

1. <http://eqworld.ipmnet.ru/ru/library.htm>
2. <http://www.phys.spbu.ru/library/elybrary/>
3. <http://techlibrary.ru/>
4. <http://tg.v.khstu.ru/lib/learn/kniga.php>
5. <http://djvu-inf.narod.ru/nmlib.htm>
6. [http://03-ts.ru/index.php?nma=search\\_ts&fla=ind](http://03-ts.ru/index.php?nma=search_ts&fla=ind)
7. [http://da8.boom.ru/ct/general\\_physics.htm](http://da8.boom.ru/ct/general_physics.htm)

### 3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

#### ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Вопросы для контрольной работы  
по дисциплине МДК.03.01.03 «Поточно-механизированные линии  
сахаристых кондитерских изделий»

1. Понятие о машинах и аппаратах. Полумеханизированные, механизированные и автоматизированные поточные линии. Уровень механизации поточных линий.
2. Полумеханизированные, механизированные поточные линии.
3. Автоматизированные поточные линии. Уровень механизации поточных линий.
4. Методика создания технологического потока.
5. Классы технологических потоков. Условные обозначения технологических операций (процессоры).
6. Поточные линии для производства леденцовой и карамели с фруктово-ягодными начинками.
7. Поточные линии для производства отливных сортов конфет.

8. Поточные линии для производства конфет путем отсадки и выпрессовывания.
9. Поточные линии для производства шоколадных изделий.
10. Поточные линии для производства мармелада, пастилы и зефира.

#### Шкала оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

### ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

#### ТЕСТЫ

1. Какой метод производства позволяет обеспечивать согласованность и непрерывность производственного процесса?

- а) единичный;
- б) поточный;
- в) серийный;
- г) штучный.

2. Необходимое условие для осуществления непрерывно-поточного производства сахаристых кондитерских изделий:

- а) выполнение работы с постоянной скоростью;
- б) выполнение работы с не постоянной скоростью;
- в) выполнение работы без остановки линий;
- г) верны а) и в).

3. Линия представляет собой ряд взаимосвязанных оборудования транспортных и контрольных механизмов, осуществляющих производство сахаристых кондитерских изделий по заранее заданному технологическому процессу с единым механизмом управления, и является высокой степенью организации труда и называется:

- а) автоматическая;
- б) полуавтоматическая;
- в) технологическая;
- г) наладочная.

4. Автоматические линии бывают:

- а) однопоточные;
- б) многопоточные;
- в) из автоматизированных оборудования;
- г) все ответы верны.

5. Большинство автоматических линий имеет незамкнутое расположение оборудования. Каких видов расположение бывает?

- а) прямолинейное;
- б) Г-образное;
- в) П-образное;
- г) Ж-образное;

- д) верны все, кроме «г»;
- е) верно а), в), ж).

6. Основные преимущества поточного производства:

- а) повышение производительности труда;
- б) сокращение длительности производственного цикла;
- в) повышение качества продукции;
- г) все ответы верны.

7. Процесс поточного производства разделяют:

- а) отдельные операции;
- б) отдельные процессы;
- в) отдельные производственные циклы;
- г) отдельные штучные производства.

8. Совокупность взаимосвязанных процессов труда и естественных процессов, в результате которых исходное сырье превращаются в готовые изделия это:

- а) производственный цикл;
- б) производственный процесс;
- в) производственная операция;
- г) производственный участок.

9. Процессы, в результате которых изменяются формы, размеры, свойства предметов труда:

- а) индивидуальные;
- б) массовые;
- в) нетехнологические;
- г) технологические.

10 . При большом масштабе выпуска однородной продукции, процесс называется:

- а) индивидуальный;
- б) массовый;
- в) нетехнологический;
- г) технологический.

11. Комплекс автоматического оборудования, расположенного в технологической последовательности выполнения операций, связанный автоматической транспортной системой и системой автоматического управления и обеспечивающий автоматическое превращение исходного сырья в готовое изделие называется:

- а) автоматический комплекс;
- б) автоматизированный участок;
- в) автоматическая поточная линия;
- г) автоматизированный цех.

Шкала оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Темы докладов/сообщений**

1. Понятие о машинах и аппаратах. Полумеханизированные, механизированные и автоматизированные поточные линии. Уровень механизации поточных линий.
2. Полумеханизированные, механизированные поточные линии.
3. Автоматизированные поточные линии. Уровень механизации поточных линий.
4. Методика создания технологического потока.
5. Классы технологических потоков. Условные обозначения технологических операций (процессоры).
6. Поточные линии для производства леденцовой и карамели с фруктово-ягодными начинками.
7. Поточные линии для производства отливных сортов конфет.
8. Поточные линии для производства конфет путем отсадки и выпрессовывания.
9. Поточные линии для производства шоколадных изделий.
10. Поточные линии для производства мармелада, пастилы и зефира.

#### Шкала оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ



**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Перечень практических занятий:**

Практическое занятие №1.

Поточные линии для производства карамели.

Практическое занятие №2.

Поточные линии для производства отливных сортов конфет.

Практическое занятие №3.

Поточные линии для производства размазных (растяжных) сортов конфет.

Практическое занятие №4.

Поточные линии для производства конфет путем отсадки и  
выпрессовывания.

Практическое занятие №5.

Поточные линии для производства шоколадных изделий.

Практическое занятие №6.

Поточные линии для производства мармелада, пастилы и зефира.

**Шкала оценки**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

**Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций**

<i>№ п/п Код оценочного средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с	Задания для решения кейс - задачи

		разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных	Тема групповых и/или индивидуальных

		и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	х проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня,	Комплект разноуровневых задач и заданий

		<p>позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения</p>	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой	Темы докладов, сообщений

		публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объёма знаний обучающегося по определённому разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных	Фонд тестовых заданий

		заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажёре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся	Виды работ и задания на

		продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППСЗ.	учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО



