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

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

ОП.11 Современные технологии в общественном питании

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург
2020 г.

Содержание

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине……...…4

2.Спецификация оценочного средства……...…...6

3.Варианты оценочных средств……...……..7

4.Спецификация оценочного средства…….....…16

Паспорт фонда КОС по учебной дисциплине современные технологии в общественном питании

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.11 Современные технологии в общественном питании.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы (4 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания; программы учебной дисциплины ОП.11Современные технологии в общественном питании.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять углубленные знания в области управления и организации производства;
- прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;
- оценивать эффективность и результаты производственной и научной деятельности;
- управлять инновационными процессами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- роль и сущность инновационного развития производства;
- нанотехнологии в области производства продуктов питания;
- основные элементы теории статистической проверки гипотез;

- принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания, инновационные технологии производства продуктов питания,
- методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
У1 - применять углубленные знания в области управления и организации производства; У2 - прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции; У3 - оценивать эффективность и результаты производственной и научной деятельности; У4 - управлять инновационными процессами.	1. Практическая, оценка дифференциальная. 2. зачет. 3. Письменный, составление конспекта. 4. Устный опрос.	контрольная работа (4 семестр).
З1 - роль и сущность инновационного развития производства;	1. Письменный, по вопросам во время занятия. 2. Сообщения студентов, оценка по пятибалльной	контрольная работа (4 семестр)
З2 - нанотехнологии в области производства продуктов питания;		
З3 - основные элементы теории статистической		

проверки гипотез;	системе. 3. Индивидуальный опрос во время занятия. 4. Устный фронтальный опрос во время занятия. 5. Письменный, по вопросам во время занятия.	
З4 - принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания, инновационные технологии производства продуктов питания,		
З5 - методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.		

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

Содержание учебного материала по программе ОП	**Тип контрольного задания**								
	У1	**У2**	**У3**	**У4**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**
Тема 1.1.	4	13	15	13	4	12	15	13	4
Тема 1.2	4	13	15	13	4	12	15	13	4

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

Содержание учебного материала по программе ОП	**Тип контрольного задания**								
	У1	**У2**	**У3**	**У4**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**
Тема 1.1.	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Тема 1.2	15	15	15	15	15	15	15	15	15

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА -ТЕСТ

2.1 Назначение

Тест предназначен для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины Современные технологии в общественном питании образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 Технология общественного питания.

2.2 Контингент аттестуемых: студенты 3 курса.

2.3 Время выполнения:

Подготовка 10 мин;

Выполнение 30 мин;

Оформление и сдача 5 мин;

Всего 45 мин.

2.4 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки, обучающихся к аттестации

Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. – СПб.: Троицкий мост, 2016. – 188 с.

2.5 Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Сборники рецептур блюд русской и зарубежной кухни.

3. Варианты оценочных средств

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

Тест №1

Блок задач с выбором ответа

1. Задача (вопрос) Европейская страна, в которой распространен такой тип предприятия питания как Блинная?

Варианты ответов:

1. Франция, 2.Испания, 3. Греция.

2. Задача (вопрос) Характеристика французского блюда «Фуа-гра»?

Варианты ответов:

1. Паштет из гусиной печени, 2. Утка фаршированная, 3.Сырная тарелка.

3. Задача (вопрос) К какой группе сыров относится известный французский сыр Рокфор?

Варианты ответов:

1. мягкие сыры, 2. плавленые сыры, 3. сыры с благородной плесенью.

4. Задача (вопрос) Какой регион Франции славится трюфелями, фуа-гра и арманьяком?

Варианты ответов:

1. Восточная Франция, 2. Юго-Западная Франция, 3. Северная Франция.

5. Задача (вопрос) Закуски, предлагаемые на празднике БожолеНуво?

Варианты ответов:

1. Паштет, ветчина, сыр «камамбер», маслины,

2.Сыр «Рокфор», овощи, орехи,

3. Крабы, омары, оливки.

6. Задача (вопрос) Сколько в среднем длится прием пищи у французов?
Варианты ответов:
1. 15-20 минут, 2. 30 минут, 3. 40-60 минут.

7. Задача (вопрос) В какое время в будние дни завтракают во Франции?
Варианты ответов:
1. 7.00-9.00 часов, 2. 6.30-8.30 часов, 3. 9.00-9.30 часов.

8. Наиболее популярные во Франции аперитивы
Варианты ответов:
1.Кир, пастис, 2. Мартини, Чинзано, 3. Апельсиновый сок.

9. Задача (вопрос) На какой праздник во Франции подают 13 десертов?
Варианты ответов:
1. Пасха, 2. Рождество, 3. День взятия Бастилии.

10. Задача (вопрос) Какое блюдо обязательно подается на Рождество во Франции?
Варианты ответов:
1. Индейка и пюре из каштанов, 2. Королевский пирог, 3. Ягненок с фасолью.

Тест №2

Блок задач с выбором ответа

1. Задача (вопрос) Европейская страна, в которой распространен такой тип предприятия питания как Траттория?
Варианты ответов:

1. Франция, 2. Италия, 3. Испания.

2. Задача (вопрос) Национальное блюдо Италии?

Варианты ответов:

1. Салат итальянский, 2. Паста, 3. Фондю.

3. Задача (вопрос) Характеристика итальянского блюда «Оссобуко»?

Варианты ответов:

1. рагу из телячьих ножек,2. филе анчоусов с сыром, 3. лепешкак из теста.

4. Задача (вопрос) К какой группе сыров относится сыр Грана падано?

Варианты ответов:

1. Мягкие сыры, 2. Твердые сыры, 3. Сыры с благородной плесенью.

5. Задача (вопрос) Мягкий сыр из коровьего или буйволиного молока, широко используемый для приготовления пиццы?

Варианты ответов:

1. Пармезан, 2. Моцарелла, 3. Рокфор.

6. Задача (вопрос) Какой регион Италии славится блюдом «Ризотто с шафраном» ?

Варианты ответов:

1. Ломбардия (Милан), 2. Венето (Венеция), 3. Сицилия.

7. Задача (вопрос) Основной прием пищи в Италии?

Варианты ответов:

1. Завтрак, 2. Обед, 3. Ужин.

8. Задача (вопрос) Наиболее популярные в Италии аперитивы?

Варианты ответов:

1.Кир, пастис, 2. Мартини, Чинзано, 3. Апельсиновый сок.

9. Задача (вопрос) Блюда, которые подают в Италии lamerenda?

Варианты ответов:

1. Легкие закуски, салаты, 2. Пирожные, выпечка, 3. Пицца.

10. Задача (вопрос) Праздник, на который в Италии пекут «Коломбу»?

Варианты ответов:

1. Рождество, 2. Пасха, 3. Карнавал.

Тест №3

Блок задач с выбором ответа

1. Задача (вопрос) Рестораны расположенные в горной части Каталонии, где предлагают блюда из продуктов собственного производства?

Варианты ответов:

1. Кафетерии, 2. Кантины, 3. Фермы.

2. Задача (вопрос) Европейская страна, в которой распространен такой тип предприятия питания как сидрерия?

Варианты ответов:

1. Греция, 2. Италия, 3. Испания.

3. Задача (вопрос) Характеристика блюда «Гаспаччо»?

Варианты ответов:

1.Холодный суп с летними овощами, 2. Блюдо из риса, 3. Жаркое из молочного поросенка.

4. Задача (вопрос) Национальное испанское блюдо, пригоовленное из риса, зелени и морепродуктов?

Варианты ответов:

1.Пикада, 2. Паэлья, 3. Хамон.

5. Задача (вопрос) В какое время обычно ужинают в Испании?

Варианты ответов:

1. 18.00-19.00 часов, 2. 21.00-23.00 часов, 3. 19.00-20.00 часов.

6. Задача (вопрос) Меню традиционного испанского завтрака включает:

Варианты ответов:

1. Кофе, выпечка, 2. Блюда из творога и яиц, 3. Мясная гастрономия.

7. Задача (вопрос) Предприятие, где основным блюдом является тапас?

Варианты ответов:

1. Бистро, снек-бар, 2. Испанские рестораны, 3. Кантина.

8. Задача (вопрос) Самое популярное в Испании вино?

Варианты ответов:

1. Мадера, 2. Херес, 3. Мартини.

9. Задача (вопрос) Праздник, на который испанцы готовят Королевский пирог?

Варианты ответов:

1. Пасха, 2. Рождество, 3. Крещение.

10. Задача (вопрос) Традиционное рождественское блюдо в Испании?

Варианты ответов:

1. Жареная индейка, 2. Треска с тушеным картофелем, 3. Шоколадное канапе.

Тест №4

Блок задач с выбором ответа

1. Задача (вопрос) Европейская страна, в которой распространен такой тип предприятия питания как стейк-ресторан?

Варианты ответов:

1. Франция, 2. Италия, 3. Великобритания.

2. Задача (вопрос) Виды рыбы, наиболее популярной в британской кулинарии?

Варианты ответов:

1. Лосось и треска, 2. Сельдь и сардина, 3. Судак и щука.

3. Задача (вопрос) Злак, который выращивают по всей Шотландии и используют для производствап виски?

Варианты ответов:

1. Овес, 2. Ячмень, 3. Пшеница.

4. Задача (вопрос) Основные ингридиенты английского "Черного пудинга"?

Варианты ответов:

1. Мука пшеничная, сахар, 2. Свиная кровь, лук, специи, 3. Угорь, сливочное масло.

5. Задача (вопрос) Характеристика шотландского блюда "Хоч-поч"?

Варианты ответов:

1. Суп из мяса ягненка густой, 2. Суп из телячьей головы с крокетами, 3. Куриный суп с карри.

6. Задача (вопрос) Бараний желудок, фаршированный сердцем, луком, виски?

Варианты ответов:

1. Шотландское блюдо "Хаггис", 2. Ирландское блюдо "Дублинский адвокат", 3. Английское блюдо "Коричневый суп по-виндзорски".

7. Задача (вопрос)Наиболее популярный в Великобритании диджестив?

Варианты ответов:

1. Виски, 2. Коньяк, 3. Джин.

8. Задача (вопрос) Режим работы ресторанов Великобритании?

Варианты ответов:

1. 10.00-22.00 часов, 2. 12.00-14.00 и 18.00-20.00 часов, 3. 8.00-10.00 и 17.00-24.00 часов.

9. Задача (вопрос) Основной прием пищи у британцев?

Варианты ответов:

1. Завтрак, 2. Обед, 3. Ужин.

10. Задача (вопрос) Праздник, на который в Британии подают "Жареные каштаны"?

Варианты ответов:

1. Пасха, 2. Новый год, 3. Хэллоуин.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
10	5	Отлично
8-9	4	Хорошо
7	3	Удовлетворительно
менее 7	2	Неудовлетворительно

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

(подпись)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

Темы рефератов

1. Состояние и перспективы развития российского и мирового рынка ресторанных услуг.
2. Эволюция ресторанного дела в мировом историческом процессе.
3. Рестораны скандинавской кухни Санкт-Петербурга
4. Итальянский ресторан. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
5. Испанский ресторан. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
6. Греческий ресторан. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
7. Японский ресторан. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
8. Восточный ресторан. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
9. Китайский ресторан. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
10. Мексиканский ресторан. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
11. Французкий ресторан. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
12. Английский паб. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
13. Немецкий гаштет. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
14. Корейский ресторан. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
15. Индийский ресторан. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
16. Австрийское кафе. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
17. Французкое бистро. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
18. Американский фаст-фуд. Концепция, интерьер, меню, особенности обслуживания.
19. Американское Рождество. Традиции и кулинарное искусство.

Структура реферата:

1. Титульный лист;

2. Содержание;

3. Введение (суть и обоснование выбора данной темы);

4. Основная часть:

- тезис, аргументы;

- тезис, аргументы;

5.Заключение (обобщения и аргументированные выводы по теме);

6. Список используемой литературы.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если тема раскрыта полностью, представлены различные аспекты изучаемого объекта, приведены собственные выводы, оформление соответствует предъявляемым требованиям;

- оценка «хорошо» - тема раскрыта в полном объеме, но есть незначительные ошибки в оформлении реферата;

- оценка «удовлетворительно - тема раскрыта неполно, выводы не приведены;

- оценка «неудовлетворительно» - тема не раскрыта.

Преподаватель_____ Кудряшова Т.Р.

(подпись)

« » _____20 г.

4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
– контрольная работа

4.1 Назначение

Контрольная работа предназначена для итогового контроля и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины Современные технологии в общественном питании образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.2 Контингент аттестуемых: студенты 3 курса.

4.3Форма и условия аттестации: контрольная работа (4 семестр)
после освоения программы дисциплины.

4.4 Время выполнения:

Подготовка 10 мин;

Выполнение 30 мин;

Оформление и сдача 5 мин;

Всего 45 мин.

4.5 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки, обучающихся к аттестации:

Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. – СПб. : Троицкий мост, 2016. – 188 с.

4.6 Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Сборники рецептур блюд русской и зарубежной кухни.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

по дисциплине
Современные технологии в общественном питании

Темы контрольной работы

1. Современные технологии приготовления пищи.
2. Кулинарная характеристика основных групп блюд, закусок, национальных блюд, фирменных напитков, коктейлей.
3. Использование добавок, маринадов, соусов и специй при изготовлении мясных и рыбных полуфабрикатов.
4. Использование шоковой заморозки продуктов и ее применение в кулинарии.
5. Современный дизайн оформления меню.
6. Подготовка буфета и рабочего места буфетчика к приему и обслуживанию посетителей.
7. Приемы специального обслуживания посетителей.
8. Особенности температурных режимов шоковой заморозки.
9. Инновационные формы обслуживания.
10. Инновационные технологии.

11. Инновационные формы организации трудана предприятиях общественного питания.

12. Инновационные системы автоматизациина предприятиях общественного питания.

13.Инновационное оборудование напредприятиях общественного питания.

14. Анализ опыта работы лучших ресторанов, кафе.

15.Анализ опыта организации и техники работы официантав производственных условиях в лучших заведений.

16. Современные виды упаковки.

17. Анализ опыта работы лучших баров, буфетов.

18.Анализ опыта организации и техники работы бармена в производственных условиях в лучших заведений.

19.Анализ опыта организации и техники работы буфетчикав производственных условиях в лучших заведений.

20.Сервировочные тележки. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Приложение 1

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

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
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 разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
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 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.	Тема групповых и/или индивидуальных 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 определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать,	Комплект разноуровневых задач и заданий

		обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	
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 публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объѐма знаний обучающегося по определѐнному 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	Фонд тестовых заданий

		практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных 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.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся 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 ППССЗ.	Виды работ и задания на 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