

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

**Комплект контрольно-оценочных средств
по междисциплинарному курсу**

МДК 01.01. Сырье отрасли

(код и название дисциплины)

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья**

(код и название специальности)

Санкт-Петербург
2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт КОС МДК 01.01. Сырье отрасли
 2. Спецификация оценочных средств
 3. Варианты оценочных средств
- Приложение

1. ПАСПОРТ

КОС по МДК 01.01. Сырье отрасли

(код и название дисциплины)

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу МДК. 01.01. Сырье отрасли.

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

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.11
Технология продуктов питания из растительного сырья;
программы МДК. 01.01. Сырье отрасли.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, практический опыт (при наличии))	Наименование элемента умений/знаний	Основные показатели оценки результатов
У1	Подбирать и рассчитывать количество взаимозаменяемого сырья	Подбор и расчет количества взаимозаменяемого сырья
У2	Определять хлебопекарные свойства пшеничной муки по результатам пробной выпечки	Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки по результатам пробной выпечки
У3	Определять хлебопекарные свойства ржаной муки по результатам экспресс выпечки колобка и автолитической пробе	Определение хлебопекарных свойств ржаной муки по результатам экспресс выпечки колобка и автолитической пробе
У4	Оценить влияние соли, сахара и жира на качество продукции	Оценка влияния соли, сахара и жира на качество продукции

31	Порядок приемки сырья на производство и отпуск в цех предприятия	Изучение порядка приемки сырья на производство и отпуск в цех предприятия
32	Виды зерна и основы производства муки	Изучение видов сырья и основ производства муки
33	Основное сырье хлебопекарного производства	Изучение основного сырья хлебопекарного производства
34	Дополнительное сырье хлебопекарного производства	Изучение дополнительного сырья хлебопекарного производства
35	Транспортирование, хранение и подготовка сырья к производству	Знать основные правила транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству
36	Сырье для производства сахарных кондитерских изделий	Изучение сырья для производства сахарных кондитерских изделий
37	Сырье для производства мучных кондитерских изделий	Изучение сырья для производства мучных кондитерских изделий
38	Основное сырье макаронного производства	Изучение основного сырья макаронного производства
39	Дополнительное сырье макаронного производства	Изучение дополнительного сырья макаронного производства

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1. Подбирать и рассчитывать количество взаимозаменяемого сырья	Практические работы (в том числе задания), лабораторные работы	Экзамен
У2. Определять хлебопекарные свойства пшеничной муки по результатам пробной выпечки		
У3. Определять хлебопекарные свойства ржаной муки по результатам экспресс выпечки колобка и автолитической пробе		
У4. Оценить влияние соли, сахара и жира на качество продукции		
У5. Осуществлять контроль качества муки		
31. Порядок приемки сырья на производство и отпуск в цех предприятия	Контрольная работа, практическое задание, тест, коллоквиум	Экзамен
32. Виды зерна и основы производства муки		
33. Основное сырье хлебопекарного производства		
34. Дополнительное сырье хлебопекарного производства		
35. Транспортирование, хранение и подготовка сырья к производству		
36. Сырье для производства сахарных кондитерских изделий		
37. Сырье для производства мучных кондитерских изделий		
38. Основное сырье макаронного производства		
39. Дополнительное сырье макаронного производства		

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

Содержание учебного материала по программе МДК 01.01. Сырье отрасли	Тип контрольного задания													
	У1	У2	У3	У4	У5	31	32	33	34	35	36	37	38	39
Раздел 1. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства														
Тема 1.1. Зерно и основы производства муки					18		15							
Тема 1.2. Основное сырье хлебопекарного производства		18	18					4						

Тема 1.3. Дополнительное сырье хлебопекарного производства	17			18					5					
Тема 1.4. Транспортирование, хранение и подготовка сырья к производству						17				15				
Раздел 2. Сырье кондитерского производства														
Тема 2.1. Сырье для производства сахарных кондитерских изделий											3			
Тема 2.2. Сырье для производства мучных кондитерских изделий												3		
Раздел 3. Сырье макаронного производства														
Тема 3.1. Основное сырье макаронного производства													4	
Тема 3.2. Дополнительное сырье														3

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

Содержание учебного материала по программе МДК 01.01. Сырье отрасли	Тип контрольного задания													
	У1	У2	У3	У4	У5	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9
Раздел 1. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства														
Тема 1.1. Зерно и основы производства муки					18		15							
Тема 1.2. Основное сырье хлебопекарного производства		18	18					4						
Тема 1.3. Дополнительное сырье хлебопекарного производства	17			18					5					
Тема 1.4. Транспортирование, хранение и подготовка сырья к производству						17				15				

Раздел 2. Сырье кондитерского производства													
Тема 2.1. Сырье для производства сахарных кондитерских изделий											3		
Тема 2.2. Сырье для производства мучных кондитерских изделий											3		
Раздел 3. Сырье макаронного производства													
Тема 3.1. Основное сырье макаронного производства												4	
Тема 3.2. Дополнительное сырье													3

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства собеседования (устный опрос), практических работ, лабораторных работ, тестирования, экзамена. Собеседования (устный опрос), практических работ, лабораторных работ, тестирования, экзамена предназначен для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе МДК 01.01. Сырье отрасли образовательной программы 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.2. Контингент аттестуемых: студенты 1 курса.

2.3. Форма и условия аттестации: экзамен

2.4. Время выполнения:

Подготовка 15 мин;
выполнение 45 мин;
оформление 30 мин;
всего 1 час 30 мин.

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

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: Справочник. - СПб.: Троицкий мост, 2017 — 194 с.;
2. ГОСТ 27839-2013 Мука пшеничная. Методы определения количества и

качества клейковины. Межгосударственный стандарт от 07.06.2013.

3. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия от 01.01.2019.

4. ГОСТ Р 54731-2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия от 11.02.2013.

5. ГОСТ Р 51232-98 ВОДА ПИТЬЕВАЯ. Общие требования к организации и методам контроля качества от 17.12.1998.

6. ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия» от 01.09.2018.

7. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учебник. - М.: ПрофОбрИздат, 2002. - 432 с.

8. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Профессия, 2002 с.

9. Зверева Л.Ф., Немцова З.С., Волкова Н.Ю. Технология и технoхимический контроль хлебопекарного производства. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983 – 415 с.

10. Пучкова Л.Ф., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба. – СПб.: ГИОРД, 2005 – 557 с.

11. Ройтер И.М. Справочник по хлебопекарному производству. Т.2. «Сырье и технологии. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Пищевая промышленность, 1977 – 366 с.

12. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – М.: ПрофОбрИздат, 2001 – 428 с.

13. Гришин А.С., Покатило Б.Г. Дипломное проектирование предприятий хлебопекарной промышленности. – М.: Агропромиздат, 1986.

14. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.: Прейскурантиздат, 1989 – 490 с.

15. Сборник Государственных стандартов. – М.: Издательство стандартов, 200.

16. Пучкова Л.И. лабораторный практикум по технологии хлебопекарного

производства. – Санкт – Петербург.: ГИОРД, 2004 - 259 с.

2.6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Наименование	Кол – во
Мультимедийный проектор	1
Сковороды	4
Сотейники	4
Кастрюли 3.5 л.	2
Весы настольные	2
Плитки электрические	2
Планетарный миксер	1
Сито	2
Ножи	6
Столовые приборы	10
Разделочные доски	6
Паровая баня	1
Сотейники	5
Плиты индукционные	3
Куттер	1
Конвекционная печь	1
Расстоечный шкаф	1
Тестомесильная машина	1
Термостат	1
Прибор для определения влажности пищевого сырья и продуктов ПЧ-МЦТ-3Ф	1
Прибор для измерения формоустойчивости хлеба ИФХ-250	1
ИДК	1
Методические указания по выполнению лабораторных работ	На каждую бригаду студентов
Нормативно-технологическая документация (НТД)	На каждую бригаду студентов

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Перечень лабораторных работ

Лабораторная работа № 1 Определение хлебопекарных свойств пшеничной муки по результатам пробной выпечки

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если лабораторная работа выполнена в соответствии с методическими указаниями по выполнению практической работы, даны ответы на контрольные вопросы
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если лабораторная работа выполнена не в соответствии с методическими указаниями по выполнению практической работы, студент не дает ответы на контрольные вопросы

Преподаватель _____ /
(подпись)

«__» _____ 20 г.

Перечень практических занятий

Практическое занятие № 1 Подбор и расчет количества взаимозаменяемого сырья.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если практическая работа выполнена в соответствии с методическими указаниями по выполнению практической работы, даны ответы на контрольные вопросы
- оценка «незачтено» выставляется студенту, если практическая работа выполнена не в соответствии с методическими указаниями по выполнению практической работы, студент не дает ответы на контрольные вопросы

Преподаватель

(подпись)

«__» 20 г.

Варианты для контрольной работы дисциплины МДК. 01.01 Сырье отрасли

Проверяемые результаты обучения: Освоение раздела " Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства»

Контингент аттестуемых: 1 курс

Форма и условия аттестации: контрольная работа выполняется после изучения раздела "Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства»

Время выполнения:

подготовка 15 мин;
выполнение 45 мин;
оформление и сдача 30 мин;
всего 1 час 30 мин.

Вариант №1

1. Приемка пшеничной муки тарным способом.
2. Определить цвет муки по сухой пробе.
3. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

Вариант №2

1. Приемка ржаной муки бестарным способом.
2. Определить запах муки.
3. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

Вариант №3

1. Приемка ржаной муки тарным способом.
2. Определить вкус и хруст муки.
3. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

Вариант №4

1. Приемка пшеничной муки бестарным способом.
2. Определить количество сырой клейковины в муке.
3. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

Вариант №5

1. Приемка пшеничной муки тарным способом.
2. Определить качество сырой клейковины на приборе ИДК.
3. Тарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

Вариант №6

1. Приемка пшеничной муки бестарным способом.
2. Определить растяжимость клейковины над линейкой.
3. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

Вариант №7

1. Приемка муки бестарным способом.
2. Определить влажность муки.
3. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

Вариант №8

1. Приемка ржаной муки бестарным способом.
2. Определить категорию муки по показателю кислотности.

3. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

Вариант №9

1. Приемка ржаной муки тарным способом.
2. Определить автолитическую активность муки методом Хагберга.
3. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.

Вариант №10

1. Общие правила приема основного сырья.
2. Провести оценку качества прессованных дрожжей по органолептическим показателям.
3. Условия и сроки хранения дрожжей. Подготовка к производству.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если на все вопросы даны полные ответы, с указанием всех технологических параметров. При оформлении решения задачи приведены расчётные формулы с расшифровкой кратких обозначений, задача решена верно. В ответах использована профессиональная лексика и терминология.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если на все вопросы даны ответы с незначительными ошибками, указаны основные технологические параметры. При оформлении решения задач приведены расчётные формулы с расшифровкой кратких обозначений, задача решена верно.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту при ответе на один теоретический вопрос, верно выполненном практическом задании или только верно задача.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если ни на один теоретический вопрос не дан полный правильный ответ и отсутствует правильно выполненная задача.

**Перечень заданий для проверки освоения
МДК 01.01. Сырье отрасли**

1. Какой вид зерна не является мукомольным?
а) пшеница, б) рожь, в) просо, г) тритикале.
2. Что не входит в классификацию по целевому назначению?
а) крахмалистые, б) продовольственные, в) фуражные, г) белковые.
3. Сколько ботанических признаков у зерна?
а) 2, б) 4, в) 6, г) нет верного ответа.
4. Как называются запасные жиры зерна?
а) триацилглицерины, б) в) лицитины, в) триацилглицерины, г) липиды.
5. К общим показателям качества муки не относят...
а) вкус, в) крупность помола,
б) отсутствие хруста при разжёвывании, г) нет верного ответа.
6. Содержатся ли аминокислоты в зерне пшеницы?
а) да, б) нет.
7. Повышенная активность ферментов характерна для...
а) зерна, б) дефектного зерна, в) нет верного ответа.
8. При оценки показателей товарного качества зерна по лабораторному анализу, какой показатель считается самым важным?
а) масса 1000 зерен, б) стекловидность, в) энергия прорастания, г) всхожесть.
9. Сколько фракций белков и какие растворяются в солевых растворах?
а) глобулины, б) альбумины, в) глютелины, г) нет верного ответа.
10. Какими белками образуется клейковина?
а) альбумин, б) глобулином, в) глиадин, г) глютенин.
11. Где в зерне больше всего липидов?
а) зародыш, б) эндосперм, в) алейроновый слой, г) околоплодник.
12. Углеводы муки представлены в основном...
а) сахарами, б) клетчаткой, в) крахмалом, г) пентозанами.
13. В какой части зерна содержится больше белка?
а) зародыш, б) эндосперм, в) алейроновый слой, г) околоплодник.
14. От чего зависит химический состав зерна?

а) сорта, б) района, в) условий произрастания, г) все перечисленное верно.

15. В каком зерне, ржи или пшеницы, больше крахмала?

а) рожь, б) пшеница, в) одинаково, г) нет верного ответа.

Ключ ответов

№ Вопросы	Ответ
1	в
2	а, г
3	б
4	а
5	г
6	а
7	б
8	в
9	а
10	в, г
11	а
12	в
13	б
14	г
15	б

Перечень экзаменационных вопросов по МДК 01.01.Сырье отрасли

1. Приемка пшеничной муки тарным способом.
2. Определить цвет муки по сухой пробе.
3. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
4. Приемка ржаной муки бестарным способом.
5. Определить запах муки.
6. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
7. Приемка ржаной муки тарным способом.
8. Определить вкус и хруст муки.

9. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
10. Приемка пшеничной муки бестарным способом.
11. Определить количество сырой клейковины в муке.
12. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
13. Приемка пшеничной муки тарным способом.
14. Определить качество сырой клейковины на приборе ИДК.
15. Тарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
16. Приемка пшеничной муки бестарным способом.
17. Определить растяжимость клейковины над линейкой.
18. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
19. Приемка муки бестарным способом.
20. Определить влажность муки.
21. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
22. Приемка ржаной муки бестарным способом
23. Бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
24. Приемка ржаной муки тарным способом.
25. Тарное и бестарное хранение муки. Условия хранения. Подготовка муки к производству.
26. Общие правила приема основного сырья.
27. Условия и сроки хранения дрожжей. Подготовка к производству.
28. Общие правила приема основного и дополнительного сырья.
29. Условия и сроки хранения дрожжей. Подготовка к производству.
30. Порядок подготовки дрожжей к переработке.
31. Условия и сроки хранения дрожжей. Подготовка к производству.
32. Общие правила приема дополнительного сырья.
33. Условия и сроки хранения молока. Подготовка к производству.
34. Особенности транспортирования и подготовки к производству молока и молочных продуктов.
35. Условия и сроки хранения молока и молочных продуктов.
36. Особенности транспортирования и подготовки к производству дополнительного сырья.
37. Определить кислотность молока.
38. Условия и сроки хранения молока. Подготовка к производству.
39. Порядок подготовки жировых продуктов к переработке.
40. Условия и сроки хранения жиров. Подготовка к производству.
41. Особенности транспортирования и подготовки яиц к переработке..
42. Условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов.
43. Порядок подготовки соли к переработке.

44. Условия и сроки хранения соли. Подготовка к производству.
 45. Порядок подготовки сахара к переработке.
 46. Условия и сроки хранения сахара. Подготовка к производству.
 47. Общие правила приема основного и дополнительного сырья.
 48. Способы доставки муки на предприятие. Правила приема муки.
 49. Способы хранения и размещения муки на предприятиях отрасли.
 50. Процессы, протекающие при хранении муки. Подготовка к производству.
 51. Технологическая схема получения, ферментированного и неферментированного солода.
 52. Хранение и подготовка к производству патоки.
 53. Особенности транспортирования и подготовки к производству соли.
 54. Особенности способов хранения и размещения дополнительного сырья на предприятиях отрасли.

Распределение вопросов в экзаменационных билетах

№ билета	№ вопроса		
	1 вопрос	2 вопрос	3 вопрос
1	1	34	54
2	2	35	53
3	3	36	51
4	4	19	50
5	5	20	49
6	6	21	48
7	7	22	47
8	8	23	46
9	9	24	45
10	10	25	44
11	11	26	43
12	12	27	42
13	13	28	41
14	14	29	40
15	15	30	39
16	16	31	38
17	17	32	37
18	18	33	36

Приложение

**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 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	Тема групповых и/или индивидуальных проектов

		аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	
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, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, 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	Комплект разноуровневых задач и заданий
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 обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема 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	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		индивидуальном порядке или группой обучающихся	
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
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 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