

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

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

МДК.01.04 Оборудование макаронного производства

(код и название дисциплины)

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из расти-
тельного сырья**

(код и название специальности)

Санкт-Петербург

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт КОС МДК
2. Спецификация оценочных средств
3. Варианты оценочных средств

1. ПАСПОРТ

КОС по МДК.01.04 Оборудование макаронного производства

(код и название дисциплины)

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу МДК.01.04 Оборудование макаронного производства.

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

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

программы МДК.01.04 Оборудование макаронного производства.

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	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	грамотное применение полученных знаний в процессе решения поставленных задач
У2	настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	грамотное применение полученных знаний в процессе решения поставленных задач
З1	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подго-	интерпретация результатов изучения материала при решении практических заданий

	товки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	
ПО1	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования	успешное выполнение поставленных задач

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	<i>Текущий контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
У1 визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	Оценка выполнения практических заданий/лабораторных работ	диф.зачет
У2 настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Оценка выполнения практических заданий/лабораторных работ	диф.зачет
31 назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	Опрос	диф.зачет
ПО1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования	Оценка выполнения практических заданий/лабораторных работ	диф.зачет

ния		
-----	--	--

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

Содержание учебного материала по программе УД/МДК	Тип контрольного задания			
	У1	У2	З1	ПО1
Тема 1.Оборудование для приготовления теста, формования и разделки сырых изделий	17			17
Тема 2.Оборудование для сушки, стабилизации и охлаждения макаронных изделий	17			17
Тема 3. Оборудование для упаковки макаронных изделий			3	
Тема 4. Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства макаронных изделий	18	18		18

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

Содержание учебного материала по программе УД/МДК	Тип контрольного задания			
	У1	У2	З1	ПО1
Тема 1.Оборудование для приготовления теста, формования и разделки сырых изделий	4	4	4	4
Тема 2.Оборудование для сушки, стабилизации и охлаждения макаронных изделий	4	4	4	4
Тема 3. Оборудование для упаковки макаронных изделий	4	4	4	4
Тема 4. Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства макаронных изделий	4	4	4	4

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства: практическая работа (практическое задание), опрос, диф.зачет.

Тип оценочного средства (практическая работа (практическое задание), опрос) предназначен для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов; тип оценочного средства (диф.зачет) предназначен для промежуточной аттестации и оценки знаний и умений студентов по программе МДК.01.04 Оборудование макаронного производства образовательной программы 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.2. Контингент аттестуемых: студенты 3 курса.

2.3. Форма и условия аттестации:

Текущий контроль проходит по темам учебной дисциплины.

Промежуточная аттестация проводится в форме диф.зачета по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

2.4. Время выполнения:

На выполнение текущего контроля отводится:

практическая работа (практическое задание) – 45-90 мин,

опрос – 10-20 мин

диф.зачет – 45 минут

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

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебник / Николаева М. А. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2025. — 320 с.	осн		https://znanium.ru/catalog/product/2195012
Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и	осн		https://urait.ru/bcode/568545

доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 452 с. — (Профессиональное образование).			
Донченко, Л. В. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2025-176 с. (Профессиональное образование) .	доп		https://urait.ru/bcode/562552
Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. Москва : Юрайт, 2025- 349 с. (Высшее образование) .	доп		https://urait.ru/bcode/562089
Кульнева, Н. Г. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для спо / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2024- 141 с. (Профессиональное образование) .	доп		https://urait.ru/bcode/542167
Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. 3-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2025- 251 с. (Высшее образование)	осн		https://urait.ru/bcode/561980
Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2025- 203 с. (Высшее образование) .	доп		https://urait.ru/bcode/562084
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для спо / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва : Юрайт, 2025- 203 с. (Профессиональное образование) .	осн		https://urait.ru/bcode/562294

Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учебное пособие / Юсупова Г. Г. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 180 с.	доп		https://znanium.ru/catalog/product/1893796
Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 463 с. — (Профессиональное образование).	доп		https://urait.ru/bcode/558042
Алексеев, Л. С. Контроль качества воды : учебник / Алексеев Л. С. . — Изд. 4-е, перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 159 с.	доп		https://znanium.ru/catalog/product/2104861
Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / Федоренко В. Ф., Гольяпин В. Я. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2025 — 194 с.	доп		https://urait.ru/bcode/566213
Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для СПО / Бурачевский И. И., Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024 - 402 с. - (Профессиональное образование).	доп		https://urait.ru/bcode/543285
Касьянов, Г. И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для СПО/Касьянов Г. И., Семенов Г. В., Грицких В. А., Троянова Т. Л. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва:Юрайт,2025 - 116 с.	доп		https://urait.ru/bcode/563106
Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник/Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд. - Москва:Юрайт,2025 - 695 с.	доп		https://urait.ru/bcode/565965
Курочкин, А. А. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Байкин С. В., Кухарев О. Н. ; под общ. ред. Курочкина А. А. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024 — 446 с.	осн		https://urait.ru/bcode/538721
Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 203	осн		https://urait.ru/bcode/563476

с.			
Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / Гнездилова А. И. — 2-е изд., пер. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 259 с.	доп		https://urait.ru/bcode/558188
Шиляев, М. И. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Примеры расчета систем : учебное пособие / Шиляев М. И., Хромова Е. М., Дорошенко Ю. Н. ; под ред. Шиляева М. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 250 с.	доп		https://urait.ru/bcode/565223
Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для СПО / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. — 349 с. - (Профессиональное образование).	доп		https://urait.ru/bcode/541962

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ диф.зачета

1. Виды и назначение макаронных прессов и их отличительные особенности.
2. Устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций: дозировочные устройства, тестомесители, прессующий корпус и головка, вакуумная система пресса.
3. Матрицы для формования макаронных изделий, их конструкции и правила эксплуатации.
4. Механизмы для резки макаронных изделий по матрице и в подвесном состоянии.
5. Раскладчики макаронных изделий для сушки.
6. Безопасные приемы эксплуатации макаронных прессов, механизмов для резки и раскладки изделий.
7. Назначение и классификация оборудования для сушки макаронных изделий.
8. Конвейерные и шкафные сушилки для сушки коротких и длинных макаронных изделий, их устройство и принцип работы.
9. Назначение и классификация накопителей-стабилизаторов.
10. Бункерные и конвейерные накопители-стабилизаторы. Безопасные приемы эксплуатации оборудования.

11. Конвейерные сушилки автоматизированных линий для сушки коротких и длинных макаронных изделий.
12. Безопасные приемы эксплуатации оборудования.
13. Оборудование для фасовки коротких и длинных макаронных изделий. Особенности устройства, принцип работы, безопасность обслуживания. Требования к упаковочным материалам.
14. Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства коротких макаронных изделий: виды, состав, общие сведения о работе.
15. Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства длинных макаронных изделий: виды, состав, общие сведения о работе.
16. Сравнительная характеристика и область применения различных линий.
17. Ресурсо- и энергосберегающие виды оборудования для производства макаронных изделий.
18. Техника безопасности при работе на поточных линиях.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется студенту, если правильные ответы составляют - 90-100%
 оценка «хорошо», если правильные ответы составляют - 80-89%;
 оценка «удовлетворительно», если правильные ответы составляют - 70-79%
 оценка «неудовлетворительно», если правильные ответы составляют менее 70%

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ / ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ

Практическое занятие. Ознакомление с устройством макаронных прессов. Знакомство с конструкцией матриц. Расчет производительности матрицы.

Цель:

- закрепить пройденный материал;
- успешное использование приобретенных умений в реальной жизни.

Ход работы:

1. Ознакомьтесь с теоретическими положениями.
2. Выполните задание преподавателя.
3. Составьте отчет в соответствии с заданием.

Задание для студентов: изучить устройства и принцип действия макаронных прессов. конструкций матриц. Знать расчет производительности матрицы. Каждому студенту будет дано задание из перечня вопросов.

1. Составить принципиальную схему, описание устройства и принципа действия дозирующего устройства муки пресса ППЛ-2М.
2. Описать устройство и принцип действия дозирующего устройства воды в пресс ППЛ-2М.

3. Составить принципиальную схему, описание устройства и принцип действия механизма резки макаронных изделий.

4. Описать устройство и принцип действия шнекового дозатора. Расчет производительности.

5. Составить технологическую схему охлаждения макаронных изделий в макаронном прессе.

6. Описать устройство всех видов матриц.

Практическое занятие. Ознакомление с конструкциями сушилок разных типов.

Цель:

- закрепить пройденный материал;
- успешное использование приобретенных умений в реальной жизни.

Ход работы:

1. Ознакомьтесь с теоретическими положениями.

2. Выполните задание преподавателя.

3. Составьте отчет в соответствии с заданием.

Задание для студентов: изучить устройства и принцип действия макаронных прессов. конструкцию матриц. Знать расчет производительности матрицы. Каждому студенту будет дано задание из примерного перечня вопросов.

1. Составить классификацию оборудования для сушки макаронных изделий.
2. Описать назначение и классификацию накопителей – стабилизаторов для макаронных изделий.
3. Описать принцип работы конвейерной сушилки для макаронных изделий.
4. Составить технологическую схему узла привода конвейерной сушилки для макаронных изделий.
5. Устройство и принцип действия камерной сушилки для макаронных изделий.
6. Методика безопасной эксплуатации конвейерной сушилки для макаронных изделий.

Лабораторная работа. Подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий, определение их количества для конкретных условий.

Цель: закрепить пройденный материал, успешное использование приобретенных умений в реальной жизни.

Ход работы:

1. Ознакомьтесь с теоретическими положениями.

2. Выполните задание преподавателя.

3. Составьте отчет в соответствии с заданием.

Задание для студентов: изучить устройства и принцип действия макаронных прессов. конструкцию матриц. Знать расчет производительности матрицы. Каждому студенту будет дано задание из примерного перечня вопросов.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ОПРОСА

Приготовление и формование готового теста.

1. Какие процессы протекают при замесе теста?
2. Какие существуют типы замесов?
3. Из каких стадий состоит прессование макаронного теста?
4. Какие процессы происходят при формовании теста?
5. Какими свойствами обладает уплотненное тесто?
6. С какой целью применяют вакуумирование теста?
7. Какие существуют способы вакуумирования теста?
8. Какие дефекты могут вызывать матрицы в сырых изделиях при формовании теста?

Разделка сырых макаронных изделий.

1. Цель разделки?
2. Назовите этапы разделки сырых макаронных изделий.
3. Назовите параметры обдувки.
4. Назовите толщину слоя коротких изделий на верхней ленте сушилки.
5. Назовите способы резки сырых изделий. От чего зависит выбор способа резки?
6. Назовите возможные дефекты макаронных изделий при обдувке, резке, раскладке (развешивании) сырых макаронных изделий.
7. Каковы причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий?
8. Способы устранения дефектов сырых макаронных изделий при разделке.
9. Как меняются свойства сырых изделий в процессе разделки?

Сушка и стабилизация макаронных изделий

1. Какова цель сушки макаронных изделий?
2. Перечислите способы сушки.
3. Параметры сушильного воздуха.
4. Что представляет собой макаронное тесто (сырые изделия) как объект сушки?
5. Способы связи влаги в макаронном тесте (в сырых изделиях).
6. Какой тип влаги удаляется при сушке быстрее, какой – медленнее?
7. Что такое градиент влажности ΔW ?

8. Что такое градиент температуры Δt ?
9. На что влияют ΔW и Δt ?
10. Назовите режимы сушки макаронных изделий в зависимости от интенсивности удаления влаги.
11. Как изменяется структура, размеры и внешний вид макаронных изделий в процессе сушки?
12. В чем отличие процессов сушки длинных и коротких макаронных изделий?
13. Что такое стабилизация макаронных изделий, какова ее цель?

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕСТОВ

Выберите правильные ответы:

1. Установку матриц в матрицедержателе и снятие их осуществляют с помощью:
 - 1) специального выдавливающего рычага;
 - 2) деревянного молотка;
 - 3) домкрата.
2. Дисковые матрицы используют для выработки:
 - 1) всех видов макаронных изделий;
 - 2) только длинных изделий;
 - 3) только фигурных.
3. Прямоугольные матрицы используют для выработки:
 - 1) только длинной вермишели;
 - 2) только длинных макаронных изделий;
 - 3) только трубчатых макаронных изделий.
4. Матрицы замачивают в воде, температура которой:
 - 1) 40-50°C;
 - 2) 20-30°C;
 - 3) 50-70°C.
5. Матрицы замачивают в положении:
 - 1) на ребре;
 - 2) плашмя;
 - 3) под углом 45°C.

6. Матрицы замачивают в течение:

- 1) суток;
- 2) 12 часов;
- 3) 2 часов.

7. Матрицы моют:

- 1) в специальных ваннах под душем с давлением воды 1-2 кПа;
- 2) в специальных моечных машинах с давлением воды 3-10 кПа;
- 3) в специальных шкафах в подвешенном состоянии.

8. Матрицы хранят:

- 1) в специальных шкафах плашмя;
- 2) на специальных стеллажах штабелями;
- 3) на специальных стеллажах на ребре.

9. При обнаружении в отверстиях матрицы после мойки остатков теста, матрицы...:

- 1) снова замачивают, затем моют;
- 2) снова моют в машине;
- 3) чистят отверстия деревянным прутком.

10. Матрицы с вкладышами используют для приготовления:

- 1) фигурных макаронных изделий;
- 2) лентообразных (лапши);
- 3) трубчатых, в некоторых фигурных.

11. Вкладыши устанавливают в отверстия матриц и удаляют с помощью:

- 1) деревянного молотка;
- 2) оправки;
- 3) молотка.

12. Чистота обработки отверстий матрицы определяет:

- 1) наибольший размер сечения макаронных изделий;
- 2) стекловидность излома;
- 3) гладкость (шероховатость) поверхности изделий.

13. Фторопластовые вставки в отверстия матриц служат для:

- 1) увеличения скорости прессования;
 - 2) увеличения давления прессования;
 - 3) увеличения гладкости поверхности изделий.
14. Ножка вкладыша должны...:
- 1) выступать из отверстия на 0,1 мм;
 - 2) быть выше нижней плоскости матрицы на 0,1 мм;
 - 3) быть выше нижней плоскости матрицы на 1 мм.
15. Производительность матрицы определяется:
- 1) площадью живого сечения матрицы;
 - 2) общей площадью матрицы;
 - 3) разностью площадей матрицы и колосника.

Приложение 1

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 ре-	Задания для решения кейс - задачи

		зультатов.	
3.	Опрос	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 спе-	Комплект разноуровневых задач и заданий

		<p>циальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины;</p> <p>б) реконструктивного уровня, 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 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 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 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 ППСЗ.	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	Цель, объекты на-

	ние	установления фактов	блюдения, 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
24.	Экзамен	Средство контроля, предназначенное для выяснение объема знаний и умений обучающегося по дисциплине	Вопросы по темам / разделам дисциплины