

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

**Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине**

ОПЦ.09 Индустрия гостеприимства в странах мира

(код и название дисциплины)

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство**

(код и название специальности)

Санкт-Петербург
2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ

КОС по УД ОПЦ.09 Индустрия гостеприимства в странах мира

(код и название дисциплины)

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины 43.02.16 Туризм и гостеприимство

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета (1 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство;

программы учебной дисциплины ОПЦ.09 Индустрия гостеприимства в странах мира.

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 | характеризовать рынки гостиничной продукции | характеризовать рынки гостиничной продукции |
| 31 | современное состояние индустрии гостеприимства в странах мира; | современное состояние индустрии гостеприимства в странах мира; |
| 32 | современные тенденции развития индустрии гостеприимства; | современные тенденции развития индустрии гостеприимства; |
| 33 | классификацию номеров и гостиниц в странах мира. | классификацию номеров и гостиниц в странах мира. |

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

| Код и наименование элемента умений или знаний | Виды аттестации | |
|---|--------------------|--------------------------|
| | Текущий контроль | Промежуточная аттестация |
| У1 характеризовать рынки гостиничной продукции | Доклад | Дифференцированный зачет |
| 31 современное состояние индустрии гостеприимства в странах мира; | Творческое задание | |
| 32 современные тенденции развития индустрии гостеприимства; | Творческое задание | |
| 33 классификацию номеров и гостиниц в странах мира. | Доклад | |

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

| Содержание учебного материала по программе УД/МДК | Тип контрольного задания | | | |
|---|--------------------------|----|----|----|
| | У1 | 31 | 32 | 33 |
| Тема 1 Характеристика и классификация средств размещения в странах мира | | | | 14 |
| Тема 2 Структура мировой гостиничной индустрии | | | 14 | |
| Тема 3 Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом | | | 2 | |
| Тема 4 Индустрия гостеприимства в регионах мира | 12 | | | |
| Тема 5 Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира | | 12 | | |

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 | 31 | 32 | 33 |
| Тема 1 Характеристика и классификация | 13 | | | |

| | |
|--|----|
| средств размещения в странах мира | |
| Тема 2 Структура мировой гостиничной индустрии | 13 |
| Тема 3 Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом | 13 |
| Тема 4 Индустрия гостеприимства в регионах мира | 13 |
| Тема 5 Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира | 13 |

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства.

Экзамен предназначена для аттестации и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины ОПЦ.09 Индустрия гостеприимства в странах мира образовательной программы 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

2.2. Контингент аттестуемых: студенты 1 курса

2.3. Форма и условия аттестации: после Темы 5

2.4. Время выполнения:

подготовка 30 мин;

выполнение 1 час 0 мин;

оформление и сдача 10 мин;

всего 1 час 40 мин.

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 |
| Уокер, Дж. Р. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник / Дж. Р. Уокер. - Москва : ЮНИТИ- | осн | | https://znanium.com/catalog/ |

| | | | |
|--|-----|--|---|
| ДАНА, 2017. - 880 с. | | | product/ 1027325 |
| Бай, Т. В. Мировое гостиничное хозяйство : учебное пособие / Т. В. Бай, И. А. Горбунова. — Москва : Русайнс, 2024. — 59 с. | осн | | https:// book.ru/ book/956276 |
| Севастьянов, Д. В. Страноведение и международный туризм : учебник / Д. В. Севастьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 317 с. | осн | | https:// urait.ru/ bcode/564802 |
| Саранча, М. А. Туристское страноведение : учебник / М. А. Саранча. — Москва : КноРус, 2021. — 445 с. | доп | | https:// book.ru/ book/939224 |
| Александрова, А. Ю. Международный туризм : учебник / А. Ю. Александрова. — Москва : КноРус, 2024. — 459 с. | доп | | https:// book.ru/ book/952983 |
| Сухов, Р. И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Сухов Р. И. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016. - 196 с. | доп | | https:// znanium.com/ catalog/ product/ 991917 |
| Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для СПО/ Л. Г. Березовая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 429 с. — (Профессиональное образование). | доп | | https:// urait.ru/ bcode/562557 |
| Джанджугазова, Е. А. Маркетинговые технологии в туризме: маркетинг туристских территорий : учебник для СПО / Е. А. Джанджугазова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 205 с. — (Профессиональное образование). | доп | | https:// urait.ru/ bcode/569498 |

2.6 Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1 шт., шкаф платяной -1 шт;
Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media.

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Перечень практических работ:

1. Темы для презентаций на тему классификации гостиниц мира:

- 1.«Звёздная система классификации гостиниц: от Европы до Азии — сходства и различия».
- 2.«Буквенная классификация отелей в Греции: особенности и критерии присвоения категорий».
- 3.«Короны вместо звёзд: система классификации гостиниц в Великобритании».
- 4.«Классификация отелей в США: роль ассоциаций и отсутствие единой государственной системы».
- 5.«Особенности классификации гостиниц в странах Юго-Восточной Азии: Таиланд, Индонезия, Малайзия».
- 6.«Бутик-отели: новая категория в мировой классификации гостиниц».
- 7.«Апарт-отели и сервисные апартаменты: место в системе классификации».
- 8.«Экоотели и „зелёные“ гостиницы: критерии классификации и мировые стандарты устойчивого туризма».
- 9.«Гостевые дома и B&B: как они вписываются в общую классификацию гостиниц?».
- 10.«Курортные отели: дополнительные критерии классификации и особенности сервиса».
- 11.«Сравнение звёздных систем: Европа vs Ближний Восток (ОАЭ, Саудовская Аравия)».
- 12.«Международная стандартная классификация средств размещения (ЮНВТО): теория и практика применения».
- 13.«Как различаются требования к пятизвёздочным отелям в разных странах: сравнительный анализ».
- 14.«Роль международных гостиничных ассоциаций в формировании стандартов классификации».
- 15.«Влияние международных рейтингов (TripAdvisor, Booking.com) на официальную классификацию гостиниц».
- 16.«Кто и как присваивает категории отелям: процедуры классификации в разных странах».
- 17.«Цифровая трансформация: как онлайн-агрегаторы влияют на восприятие классификации гостиниц туристами».
- 18.«Проблемы и перспективы унификации мировой системы классификации гостиниц».
- 19.«Классификация гостиниц в эпоху sharing economy: Airbnb и аналогичные платформы — вызов традиционным системам».
- 20.«Будущее классификации: могут ли новые технологии (ИИ, Big Data) изменить подход к категоризации отелей?».

2. Темы для творческого задания:

1. «Горные отели vs пляжные курорты: как ландшафт влияет на архитектуру и сервис».
2. «Гостиницы в пустыне: уникальные решения для комфорта в экстремальных условиях».
3. «Полярные отели и ледяные гостиницы: специфика размещения в Арктике и Антарктике».
4. «Экоотели в тропических джунглях: гармония с природой и особенности инфраструктуры».
5. «Городские отели мегаполисов vs загородные резорты: сравнительный анализ услуг и целевой аудитории».
6. «Традиционные рюканы в Японии vs современные отели Токио: столкновение культур в гостиничном бизнесе».
7. «Дворцы-отели в Индии: как историческое наследие превращается в люксовый сервис».
8. «Гостеприимство Ближнего Востока: особенности отелей в ОАЭ и Марокко».
9. «Средневековые замки-отели Европы: сохранение аутентичности при современном уровне комфорта».
10. «Этнические отели в Африке: погружение в культуру местных племён через размещение».
11. «Горнолыжные отели Альп: инфраструктура и услуги для зимнего отдыха».
12. «Спа-отели Венгрии на термальных источниках vs спа-центры Бали: различия концепций оздоровления».
13. «Бутик-отели Парижа и Нью-Йорка: как городская среда формирует уникальный стиль».
14. «Отели для дайвинга на Мальдивах и в Красном море: что предлагают разные регионы?».
15. «Агротуризм в Италии и экофермы в Коста-Рике: особенности размещения на природе».
16. «Умные отели Сингапура vs традиционные гостиницы Непала: технологический разрыв в гостиничном сервисе».
17. «Бюджетные хостелы Европы vs капсульные отели Японии: сравнение экономического размещения».
18. «Роскошные отели Дубая vs люксовые виллы на Сейшелах: разные подходы к элитному отдыху».
19. «Влияние местных строительных традиций на дизайн отелей: примеры из Скандинавии и Юго-Восточной Азии».
20. «Гостиничный сервис в мегаполисах Китая (Шанхай, Пекин) и небольших городах Латинской Америки: контраст подходов к обслуживанию».

3. Кейс-задачи на тему проблем гостиничных групп в разных странах мира — с описанием ситуации, вопросами для анализа и кратким указанием ключевых аспектов для решения.

Кейс 1. Выход на рынок с жёстким госрегулированием

Ситуация. Международная гостиничная сеть *GrandStay* планирует открыть отели в стране Z, где действует сложная система лицензирования: требуется согласование с местными властями, квоты на иностранные инвестиции, а также обязательное привлечение местных партнёров. Кроме того, стандарты сервиса, закреплённые в национальном законодательстве, отличаются от международных.

Вопросы для анализа:

1. Какие юридические и административные барьеры могут возникнуть у *GrandStay*?
2. Какие стратегии выхода на рынок (франчайзинг, совместные предприятия, управление по контракту) наиболее целесообразны в данных условиях? Обоснуйте выбор.
3. Как адаптировать международные стандарты сервиса к местным требованиям без потери бренда?

Ключевые аспекты для решения: изучение местного законодательства, анализ регуляторных рисков, переговоры с местными партнёрами, разработка гибридных стандартов обслуживания.

Кейс 2. Культурные различия и ожидания гостей

Ситуация. Сеть отелей *SunBreeze* вышла на рынок страны X, где традиции гостеприимства сильно отличаются от западных. Гости ожидают более персонализированного и почтительного отношения, а стандартный сервис воспринимается как «холодный» и «бездушный». Это приводит к низким оценкам на платформах бронирования и оттоку клиентов.

Вопросы для анализа:

1. Какие элементы сервиса необходимо изменить, чтобы соответствовать местным культурным нормам?
2. Как обучить персонал новым стандартам без потери эффективности работы?
3. Стоит ли менять позиционирование бренда в этой стране или лучше создать отдельный суббренд?

Ключевые аспекты для решения: кросс-культурный менеджмент, адаптация HR-политик и стандартов обслуживания, обучение персонала, исследование предпочтений местных гостей.

Кейс 3. Экологические ограничения и устойчивое развитие

Ситуация. Гостиничная группа *EcoLuxe* строит новый курорт в экологически чувствительной зоне страны Y. Местные власти и экологические организации требуют соблюдения строгих норм: ограничение водопотребления, запрет на использование пластика, минимизация углеродного следа. При этом инвесторы ожидают быстрой окупаемости проекта.

Вопросы для анализа:

1. Какие технологии и решения помогут снизить экологический ущерб без значительного увеличения затрат?
2. Как продвигать «экологичность» как конкурентное преимущество для привлечения целевой аудитории?
3. Какие меры можно предложить для компенсации дополнительных затрат (гранты, субсидии, премиальная цена)?

Ключевые аспекты для решения: внедрение «зелёных» технологий, ESG-стратегия, маркетинг устойчивого туризма, взаимодействие с регуляторами и НКО.

Кейс 4. Экономическая нестабильность и валютные риски

Ситуация. Сеть *CityHotels* работает в стране W, где наблюдается высокая инфляция и волатильность национальной валюты. Доходы поступают в местной валюте, а часть расходов (лицензионные платежи, импорт оборудования) номинирована в долларах США. Это снижает рентабельность и затрудняет планирование.

Вопросы для анализа:

1. Какие финансовые инструменты помогут хеджировать валютные риски?
2. Как скорректировать ценовую политику, чтобы компенсировать инфляционные потери без потери спроса?
3. Какие альтернативные источники дохода (дополнительные услуги, партнёрства) можно внедрить для стабилизации выручки?

Ключевые аспекты для решения: валютный менеджмент, динамическое ценообразование, диверсификация доходов, оптимизация затрат.

Кейс 5. Конкуренция с локальными игроками и платформами онлайн-бронирования

Ситуация. Международный оператор *UrbanStay* выходит на рынок страны V, где доминируют местные гостиничные сети и сильные локальные платформы бронирования (аналог Booking.com). Иностраный бренд сталкивается с низкой узнаваемостью, высокими комиссиями агрегаторов и предубеждением потребителей против «зарубежных» отелей.

Вопросы для анализа:

1. Как повысить узнаваемость бренда и лояльность местных гостей?
2. Какие партнёрские модели с локальными платформами будут наиболее выгодны?
3. Какие уникальные преимущества (локализованный сервис, эксклюзивные предложения) можно предложить, чтобы выделиться на фоне конкурентов?

Ключевые аспекты для решения: маркетинговая стратегия, цифровой маркетинг, локальное партнёрство, персонализация предложений.

4. Темы для докладов на тему «Особенности гостеприимства в странах мира»:

1. «Традиции гостеприимства на Ближнем Востоке: от бедуинских обычаев до современных отелей ОАЭ».
2. «Гостеприимство в Японии: философия *омотэнаси* и её воплощение в сервисе *риоканов* и *рёканов*».
3. «Грузинское гостеприимство: застолье как ритуал и его влияние на современный гостиничный бизнес».

4. «Скандинавская концепция *hygge* и её отражение в отелях Дании, Норвегии и Швеции».
5. «Африканское гостеприимство: традиции племён масаи и зулусов в современных лоджах и сафари-отелях».
6. «Французское гостеприимство: от классических отелей Парижа до провинциальных гостиниц *chambre d'hôte*».
7. «Итальянская система гостеприимства: особенности семейных отелей, агротуризма и люксовых вилл».
8. «Гостеприимство в Индии: от дворцов-отелей Раджастана до ашрамов и гостевых домов в Гоа».
9. «Китайское гостеприимство: сочетание конфуцианских традиций и современных стандартов сервиса».
10. «Мексиканское гостеприимство: влияние майяских и испанских традиций на курортный сервис».
11. «Халяль-туризм и исламские стандарты гостеприимства в Турции, Малайзии и ОАЭ».
12. «Велнесс и духовное гостеприимство в Индии: аюрведические резорты и ретрит-центры».
13. «Буддийские принципы гостеприимства в отелях и гостевых домах Таиланда, Шри-Ланки и Бутана».
14. «Кошерное обслуживание в гостиницах Израиля и других стран: требования и практика».
15. «Экологическое гостеприимство в Коста-Рике: как принципы устойчивого туризма формируют сервис».
16. «Технологичное гостеприимство в Южной Корее: роботы, умные номера и цифровые сервисы».
17. «Гостеприимство будущего в Сингапуре: интеграция ИИ и персонализация услуг в отелях».
18. «Опыт Новой Зеландии: сочетание экотуризма и традиционного маорийского гостеприимства».
19. «Сравнение подходов к гостеприимству в Северной и Южной Европе: Скандинавия vs Средиземноморье».
20. «Эволюция гостеприимства в постсоветских странах: от советской системы размещения к современным международным стандартам».

5. Темы для докладов по классификации ресторанных предприятий:

1. «Международная классификация ресторанных предприятий: сравнительный анализ подходов в Европе, США и Азии».
2. «Звёздная система оценки ресторанов (Мишлен): принципы присвоения звёзд и их влияние на индустрию».
3. «Классификация ресторанов по уровню обслуживания: от фастфуда до fine dining».

4. «Типология предприятий общественного питания в России: ГОСТ, СанПиН и рыночная практика».
5. «Сегментация ресторанного бизнеса по ценовому диапазону: эконом, средний, премиум, люкс».
6. «Рестораны быстрого обслуживания (QSR): эволюция формата и современные тренды».
7. «Кафе как отдельный тип заведения: виды, особенности и место в системе классификации».
8. «Буфеты и шведские столы: классификация по способу обслуживания и целевому назначению».
9. «Фуд-корты и фуд-холлы: новая форма организации общественного питания в торговых центрах».
10. «Гастробары и винные бары: особенности концепции и место в ресторанной классификации».
11. «Тематические рестораны: классификация по концепции (исторические, этнические, фантастические)».
12. «Этнические рестораны мира: типология по национальной кухне (итальянские, японские, мексиканские и др.)».
13. «Вегетарианские и веганские рестораны: виды заведений и особенности меню».
14. «Рестораны с авторской кухней: критерии выделения в отдельную категорию».
15. «Специализированные заведения: стейк-хаусы, пиццерии, суши-бары — принципы классификации».
16. «Кейтеринговые компании как особый тип ресторанных предприятий: виды и классификация услуг».
17. «Мобильные форматы общепита: фудтраки, поп-ап рестораны и временные заведения — особенности классификации».
18. «Цифровые рестораны (dark kitchens, ghost kitchens): новая категория в современной типологии».
19. «Рестораны полного цикла vs заведения с доготовочным производством: технологические различия и классификация».
20. «Нетрадиционные форматы в ресторанном бизнесе: рестораны без официантов, роботы-официанты, интерактивные заведения — необходимость новой классификации».

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 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 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 обучающимся 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 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 | Фонд тестовых заданий |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| | | 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. | 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 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 |