

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.12 Организация гостиничного дела

(код и название дисциплины)

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

(код и название специальности)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ

КОС по УД ОПЦ.12 Организация гостиничного дела (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 экзамена (4 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство;
программы учебной дисциплины ОПЦ.12 Организация гостиничного дела.

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	определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства	определяет цели, задачи, функции и зоны ответственности структурных подразделений гостиничного предприятия
У2	применять основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства	применяет методы планирования, организации, координации и контроля при решении задач гостиничного предприятия
У3	осуществлять текущее и перспективное планирование деятельности структурных подразделений предприятия сферы гостеприимства, оценивать их потребности в ресурсах и персонале	составляет элементы текущего и перспективного плана подразделения, оценивает потребность в ресурсах и персонале
31	основные направления, принципы, цели и задачи деятельности структурных подразделений предприятия сферы гостеприимства	объясняет направления, принципы, цели и задачи деятельности служб гостиничного предприятия, раскрывает их взаимосвязь

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1 определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства	Практическая работа, доклад	экзамена
У2 применять основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства	Практическая работа, кейс-задача	экзамена
У3 осуществлять текущее и перспективное планирование деятельности структурных подразделений предприятия сферы гостеприимства, оценивать их потребности в ресурсах и персонале	Проект, практическая работа	экзамена
З1 основные направления, принципы, цели и задачи деятельности структурных подразделений предприятия сферы гостеприимства	Устный опрос, тестирование	экзамена

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	У3	З1
Тема 1. Организация процесса оказания гостиничных услуг	17	2		12
Тема 2. Основы организации деятельности гостиничных предприятий	17	17	7	12
Тема 3. Основы организации основного производства на предприятиях сферы гостиничного сервиса		17	17	15
Тема 4. Организация обслуживания потребителей и контроля качества гостиничных услуг и продукции	1	2	17	15
Тема 5. Основы организации гостиничной деятельности	14	1	7	13

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	У3	З1
Тема 1. Организация процесса оказания	17, 2	17, 2	17, 2	13, 15

гостиничных услуг				
Тема 2. Основы организации деятельности гостиничных предприятий	17, 2	17, 2	17, 2	13, 15
Тема 3. Основы организации основного производства на предприятиях сферы гостиничного сервиса	17, 2	17, 2	17, 2	13, 15
Тема 4. Организация обслуживания потребителей и контроля качества гостиничных услуг и продукции	17, 2	17, 2	17, 2	13, 15
Тема 5. Основы организации гостиничной деятельности	17, 2	17, 2	17, 2	13, 15

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства.

Экзамена предназначен(а) для аттестации и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины ОПЦ.12 Организация гостиничного дела образовательной программы 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

2.2. Контингент аттестуемых: студенты 2 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/ допол- нительная ли- тература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электрон- ные ресурсы
Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное по- собие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 432 с. — (Среднее про- фессиональное образование).	осн		https:// znanium.ru/ catalog/ product/ 2095041
Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления го- стиничных услуг в гостиницах : учебник для СПО / Н. В. Фаустова. — Москва : Юрайт, 2026. — 188 с. — (Профессиональное образо- вание).	осн		https:// urait.ru/ bcode/588580
Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 297 с. — (Профес- сиональное образование).	осн		https:// urait.ru/ bcode/584009
Шитов, В. Н. Искусство гостеприимства : учебное пособие / В. Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 227 с. — (Среднее профессиональное образо- вание).	осн		https:// znanium.ru/ catalog/ product/ 1964982
Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: тео- рия и практика : учебник для вузов / Т. Л. Ти- мохина. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2025. — 297 с.	доп		https:// urait.ru/ bcode/581296

Карабущенко, П. Л. Искусство гостеприимства : учебник для ву- зов / П. Л. Карабущенко, Т. А. Шебзухова, А. А. Вартумян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 285 с.	доп		https:// urait.ru/ bcode/589923
Романова, М. М. Организация и технологии в сфере гостепри- имства (с практикумом) : учебное пособие / М. М. Романова. — Москва : КноРус, 2024. — 180 с.	доп		https:// book.ru/ book/950420

2.6 Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Учебный гостиничный номер

Шкаф книжный 6шт., стол для конференций 1шт., стол компьютерный 5шт., стул
офисный-30 шт. Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz
с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media

Кабинет для самостоятельной и воспитательной работы.

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска
меловая-1шт.,шкаф книжный-4шт.,шкаф платяной -1шт., компьютер
преподавателя - Ноутбук hp amd Athlon Gold 3250U -1шт., Проектор NEC с
проекционным экраном Star. Ноутбук HP Intel™ Core ™ 2.7 Hz- 3 шт. МФУ
Laser Jet 1132MFP- 1 шт.

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства составлены по темам рабочей программы: организация процесса оказания гостиничных услуг, основы деятельности гостиничных предприятий, организация основного производства, обслуживание потребителей и контроль качества, основы гостиничной деятельности.

1. Практические работы (тип 17)

Практическая работа 1. Организация процесса оказания гостиничных услуг

Проверяемые результаты: У1, У2, З1.

Задание: Описать структуру процесса оказания гостиничной услуги: производственный, торговый и сервисный процессы; определить формы специализации и кооперирования; выделить проблемные точки процесса.

Форма представления результата: Схема процесса оказания услуги и краткий аналитический вывод.

Практическая работа 2. Анализ рынка гостиничных услуг выбранного предприятия

Проверяемые результаты: У1, У2, У3, З1.

Задание: Выбрать гостиничное предприятие Санкт-Петербурга или Ленинградской области, описать его целевую аудиторию, основные услуги, конкурентные преимущества, организационные особенности.

Форма представления результата: Аналитическая справка по предприятию.

Практическая работа 3. Характеристика гостиничного предприятия как открытой производственной системы

Проверяемые результаты: У1, У2, З1.

Задание: Составить модель предприятия сферы сервиса как открытой системы: входы, процессы, выходы, внешняя среда, обратная связь.

Форма представления результата: Модель/схема и пояснение.

Практическая работа 4. Производственно-технологическая структура гостиничного предприятия

Проверяемые результаты: У1, У2, У3, З1.

Задание: Разработать модель производственно-технологической структуры гостиницы с указанием служб, подразделений, функций и взаимосвязей.

Форма представления результата: Организационно-технологическая схема гостиницы.

Практическая работа 5. Планировка рабочих мест в подразделениях гостиницы

Проверяемые результаты: У2, У3, З1.

Задание: На примере службы приема и размещения, службы номерного фонда или административно-хозяйственной службы предложить планировку рабочего места, состав оборудования и требования к функциональности.

Форма представления результата: Схема рабочего места с обоснованием.

Практическая работа 6. Формы контроля качества гостиничных услуг

Проверяемые результаты: У2, У3, З1.

Задание: Разработать перечень показателей качества для гостиничной услуги, определить формы контроля, ответственных лиц, периодичность и способы фиксации результатов.

Форма представления результата: Таблица контроля качества услуги.

Практическая работа 7. Этика и эстетика обслуживания в гостинице

Проверяемые результаты: У1, У2, З1.

Задание: Сформулировать стандарты внешнего вида, поведения и взаимодействия сотрудников с гостями. Описать требования к архитектуре, цветовому решению, оснащению и функциональности помещения.

Форма представления результата: Памятка сотрудника и чек-лист оценки контактной зоны.

Допускается использование визуальных материалов: [Вставить схему: организационная структура отеля], [Вставить изображение: планировка стойки приема и размещения], [Вставить таблицу: показатели качества гостиничной услуги].

2. Темы для докладов и сообщений (тип 12)

Проверяемые результаты: У1, У2, У3, З1.

1. Гостиничная деятельность как сочетание производственного, торгового и сервисного процессов.
2. Принципы рациональной организации процесса оказания гостиничных услуг.
3. Специализация и кооперирование в гостиничном предприятии.
4. Гостиничное предприятие как самостоятельный хозяйствующий субъект.
5. Предприятие сферы сервиса как открытая производственная система.
6. Производственно-административная структура гостиницы.
7. Производственно-технологическая структура гостиничного предприятия.
8. Организация труда на предприятиях гостиничного сервиса.
9. Научная организация труда в службах гостиницы.
10. Показатели оценки уровня организации основного производства.
11. Работа с потребителем как фактор конкурентоспособности гостиницы.
12. Формы обслуживания потребителей гостиничных услуг.
13. Показатели качества гостиничных услуг.
14. Служба приема и размещения: функции, задачи, стандарты работы.
15. Служба управления номерным фондом и административно-хозяйственная служба.
16. Служба питания в организационной структуре гостиницы.
17. Стандарты внешнего вида и поведения сотрудников гостиницы.
18. Аттестация и обучение сотрудников гостиничного предприятия.
19. Этика обслуживания гостей в гостинице.
20. Эстетика пространства гостиничного предприятия.

3. Кейс-задачи (тип 2)

Кейс 1. Нарушение процесса заселения

Ситуация. В гостинице увеличилось время ожидания гостей при заезде. Гости жалуются на очереди, сотрудники службы приема не успевают обработать документы и оплату.

Вопросы для анализа:

1. Определите проблемные элементы процесса оказания услуги.
2. Какие ресурсы и персонал необходимо оценить?
3. Какие меры планирования и координации предложить?

Ключевые аспекты решения: структура процесса, распределение функций, ресурсы, персонал, контроль времени обслуживания.

Кейс 2. Неэффективная структура гостиничного предприятия

Ситуация. В отеле отсутствует четкое распределение обязанностей между службой приема, номерным фондом и хозяйственной службой. Возникают ошибки в передаче информации.

Вопросы для анализа:

1. Какие подразделения должны участвовать в процессе?
2. Как построить модель производственно-технологической структуры?
3. Какие каналы координации предложить?

Ключевые аспекты решения: структура предприятия, функции служб, взаимодействие подразделений, ответственность.

Кейс 3. Низкое качество уборки номерного фонда

Ситуация. По отзывам гостей снизилась оценка чистоты номеров. Руководитель должен предложить систему контроля качества.

Вопросы для анализа:

1. Какие показатели качества нужно контролировать?
2. Какие формы контроля применить?
3. Как распределить ответственность персонала?

Ключевые аспекты решения: качество услуги, контроль, стандарты, чек-листы, корректирующие действия.

Кейс 4. Планирование численности персонала

Ситуация. Гостиница ожидает высокий сезон и рост загрузки. Необходимо рассчитать потребность в персонале по основным службам.

Вопросы для анализа:

1. Какие факторы влияют на потребность в персонале?
2. Какие подразделения требуют усиления?
3. Как организовать текущее и перспективное планирование?

Ключевые аспекты решения: загрузка, трудоемкость, графики, подразделения, ресурсы.

Кейс 5. Нарушение стандартов обслуживания

Ситуация. Гость отметил невежливость сотрудника, несоответствие внешнего вида стандартам и отсутствие информации о дополнительных услугах.

Вопросы для анализа:

1. Какие правила обслуживания нарушены?
2. Какие стандарты необходимо закрепить?
3. Какие меры обучения и контроля применить?

Ключевые аспекты решения: этика, эстетика, стандарты внешнего вида, информирование, обучение персонала.

4. Деловая/ролевая игра (тип 1)

Тема: «Совещание руководителей служб гостиницы по улучшению качества обслуживания».

Роли: генеральный менеджер, руководитель службы приема и размещения, руководитель службы номерного фонда, руководитель службы питания, специалист по качеству, представитель службы персонала.

Задача: проанализировать жалобы гостей, определить причины, распределить ответственность между подразделениями, предложить план улучшения качества и ресурсного обеспечения.

Ожидаемый результат: согласованный план организационных мероприятий и показателей контроля качества.

5. Проект (тип 7)

Тема проекта: «Модель организации деятельности гостиничного предприятия».

Проверяемые результаты: У1, У2, У3, З1.

Цель проекта: разработать модель гостиничного предприятия с учетом структуры служб, производственно-технологического процесса, потребности в ресурсах и персонале, системы контроля качества.

Продукт проекта: организационная схема, описание функций подразделений, карта процесса оказания услуги, таблица ресурсов и показателей качества.

Форма защиты: презентация 7-10 минут и ответы на вопросы преподавателя.

6. Творческие задания (тип 14)

1. Создать схему «Гостиничная услуга как процесс: от бронирования до выезда гостя».
2. Разработать чек-лист оценки рабочего места администратора службы приема и размещения.
3. Составить инфографику «Службы современного отеля и их функции».
4. Подготовить таблицу «Формы обслуживания потребителей гостиничных услуг».
5. Разработать памятку «Стандарты внешнего вида сотрудника гостиницы».
6. Создать модель взаимодействия служб при подготовке номера к заселению.
7. Составить карту контроля качества гостиничной услуги.
8. Разработать мини-стандарт общения сотрудника с гостем.
9. Подготовить схему аттестации и обучения сотрудников гостиницы.
10. Сравнить организационную структуру малого отеля и высококлассной гостиницы.

7. Тестовые задания (тип 15)

1. Гостиничная деятельность включает сочетание процессов:

- А) производственного, торгового и сервисного
- Б) только бухгалтерского
- В) только складского
- Г) исключительно рекламного

Ответ: А.

2. Специализация в производственном процессе означает:

- А) распределение работ по видам и функциям
- Б) отказ от разделения труда
- В) случайное распределение задач
- Г) отсутствие ответственности

Ответ: А.

3. Гостиничное предприятие является:

- А) самостоятельным хозяйствующим субъектом
- Б) только учебной аудиторией
- В) исключительно транспортной организацией
- Г) видом страховой компании

Ответ: А.

4. Открытая производственная система характеризуется:

- А) взаимодействием с внешней средой
- Б) полной изоляцией
- В) отсутствием входов и выходов
- Г) невозможностью обратной связи

Ответ: А.

5. К основным службам современного отеля относится:

- А) служба приема и размещения
- Б) таможенная служба
- В) судебная служба
- Г) налоговая инспекция

Ответ: А.

6. Основная задача контроля качества гостиничных услуг:

- А) выявление и предупреждение несоответствий
- Б) сокращение информирования гостей
- В) отказ от стандартов
- Г) исключение обратной связи

Ответ: А.

7. К показателям качества услуги относится:

- А) своевременность и надежность обслуживания
- Б) отсутствие персонала
- В) непредсказуемость результата
- Г) скрытие информации

Ответ: А.

8. Планирование потребности в персонале зависит от:

- А) загрузки гостиницы и объема работ
- Б) цвета логотипа
- В) случайного выбора сотрудников
- Г) отсутствия спроса

Ответ: А.

9. Административно-хозяйственная служба гостиницы связана прежде всего с:

- А) поддержанием чистоты и состояния номерного фонда
- Б) продажей авиабилетов как основной функцией
- В) государственным лицензированием
- Г) судебным производством

Ответ: А.

10. Служба безопасности гостиницы обеспечивает:

- А) безопасность гостей, персонала и имущества
- Б) только рекламу услуг
- В) исключительно бронирование
- Г) только питание

Ответ: А.

11. Выберите несколько правильных ответов. К элементам организации труда относятся:

- А) разделение труда
- Б) кооперация труда
- В) организация рабочих мест
- Г) отказ от контроля

Ответ: А, Б, В.

12. Выберите несколько правильных ответов. К параметрам качества гостиничной услуги можно отнести:

- А) комфортность
- Б) безопасность
- В) информативность
- Г) отсутствие ответственности

Ответ: А, Б, В.

13. Установите соответствие: 1) служба приема и размещения; 2) служба питания. А) организация завтраков и ресторанного обслуживания; Б) регистрация и размещение гостей.

Ответ: 1-Б, 2-А.

14. Установите последовательность процесса обслуживания гостя: А) выезд; Б) бронирование; В) заселение; Г) проживание.

Ответ: Б, В, Г, А.

15. Что относится к текущему планированию деятельности подразделения?

- А) распределение задач на ближайший период
- Б) только стратегия на 10 лет
- В) отказ от графиков
- Г) неопределенное распределение ресурсов

Ответ: А.

8. Вопросы к экзамену / собеседованию (тип 13)

1. Раскройте понятие и структуру производственного процесса.
2. Охарактеризуйте гостиничную деятельность как сочетание производственного, торгового и сервисного процессов.
3. Назовите принципы организации производственных процессов.
4. Что такое специализация и кооперирование в гостиничном предприятии?
5. Охарактеризуйте структуру процесса оказания гостиничных услуг.
6. Раскройте особенности рынка гостиничных услуг.
7. Охарактеризуйте гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект.
8. Назовите признаки предприятия сферы сервиса.
9. Опишите предприятие сферы сервиса как производственную систему.
10. Сравните производственно-административную и производственно-технологическую структуру гостиницы.
11. Назовите типы и методы организации выполнения услуг.
12. Раскройте основы организации труда на предприятиях гостиничного сервиса.
13. Что включает научная организация труда?
14. Какие показатели используются для оценки уровня организации основного производства?
15. Как планируются рабочие места в подразделениях гостиницы?
16. Как обслуживание потребителей влияет на конкурентоспособность гостиницы?
17. Назовите формы обслуживания потребителей гостиничных услуг.
18. Раскройте понятие качества гостиничной услуги.
19. Какие факторы формируют качество услуг и продукции?
20. Назовите формы организации контроля качества гостиничных услуг.
21. Опишите организационно-управленческую структуру современного отеля.
22. Назовите функции службы приема и размещения.
23. Назовите функции службы управления номерным фондом.
24. Как организуется обучение и аттестация сотрудников гостиницы?
25. Раскройте требования этики и эстетики обслуживания гостей.

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 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,	Образец рабочей

		предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	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 стандартизированных заданий, позволяю-	Фонд тестовых заданий

		щая 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 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