

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся
по

**ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства
продукции на автоматизированных технологических линиях производства
молочной продукции**

по специальности


19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Кострома. 2023

Рассмотрен и одобрен на заседании ЦМК
механико-технологических дисциплин
Протокол 3 от 24.11.2023 г.
Председатель ЦМК

 Крупикова М.Ю.

Рекомендован к применению
Заседание методического совета
Протокол 3 от 28. 11.2023 г.
Председатель МС

 Петропавловская Я.А.

Зам. директора  А.А. Смирнова

Разработчик Крупикова М.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2. Контрольно-оценочные материалы по МДК	7
2.1 Контрольно-оценочные материалы для проведения текущего контроля	7
2.2 Контрольно-оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по МДК	10
3. Контрольно-оценочные материалы для проведения экзамена (квалификационного)	11
4. Формы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	14
5. Информационное обеспечение профессионального модуля	14
Приложения	16
1. Критерии оценивания результатов	
2. Классификация контрольной деятельности педагога	

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

1.1.1. Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ВД **1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля.

1.1.2. Профессиональные и общие компетенции.

В результате освоения программы профессионального модуля у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимся следующих **Личностных результатов** реализации программы воспитания

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере пищевой промышленности.

ЛР 14 Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере пищевой промышленности.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: **уметь:**

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- определять потребности в рабочей силе;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- учитывать рабочее время и выработку работающих;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

знать:

- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
- основы производственного учета;
- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям.

иметь практический опыт:

- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;
- мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции;
- оформления документов на отпущенную продукцию;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
- участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- определения потребности в рабочей силе;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- учета рабочего времени и выработки работающих;
- организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства;
- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

2. Контрольно-оценочные материалы по МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья; МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

**2.1 Контрольно-оценочные материалы для проведения текущего контроля
Тестирование**

1. К предприятиям основного типа молочной промышленности относится:
 - а) цельномолочные;
 - б) молочноконсервные;
 - в) заводы плавленых сыров;
 - г) все варианты верны
2. Что происходит с плотностью в молоке при разбавлении его обезжиренным молоком:
 - а) увеличивается;
 - б) уменьшается;
 - в) не меняется
3. Кислотность молока, принимаемого на переработку, составляет:
 - а) 15-18 °Т;
 - б) 16-20 °Т;
 - в) 16-21 °Т
4. Сухой обезжиренный молочный остаток позволяет определить:
 - а) натуральность молока;
 - б) кислотность молока;
 - в) плотность молока;
 - г) все варианты верны
5. Казеин - это :
 - а) основной белок;
 - б) сывороточный белок;
 - в) оба варианта верны
6. Процент казеина в молоке составляет около:
 - а) 70 %;
 - б) 80 %;
 - в) 50 %
7. К основным компонентам молока относятся:
 - а) вода, жир, белки, лактоза, минеральные вещества, крахмал;
 - б) белки, лактоза, минеральные вещества;
 - в) вода, жир, белки, лактоза, минеральные вещества
8. Температура плавления молочного жира составляет:
 - а) 25 - 28 ° С ;
 - б) 25 -27 ° С ;
 - в) 18 -24 ° С ;
 - г) 15 -20 ° С

9. Сколько жировых шариков содержится в 1 мл. коровьего молока:
- а) 2 -8 млрд.;
 - б) 1,2 -8 млрд.;
 - в) 1,2 -12 млрд.
10. В какой форме вода присутствует в молоке:
- а) в молоке нет воды;
 - б) свободная и связанная;
 - в) только свободная;
 - г) только связанная
11. Содержанием сухого вещества в молоке характеризует его:
- а) питательную ценность
 - б) коммерческую ценность;
 - в) биологическую ценность;
 - г) энергетическую ценность
12. Лактоза состоит из :
- а) глюкозы;
 - б) сахарозы;
 - в) галактозы;
 - г) глюкозы и галактозы
13. К макроэлементам молока относятся:
- а) калий и цинк;
 - б) кальций и магний;
 - в) калий и кальций
14. К микроэлементам молока относятся:
- а) цинк и железо;
 - б) калий и железо;
 - в) олова и ртуть;
15. Основные физико - химические показатели молока:
- а) кислотность
 - б) плотность
 - в) температура замерзания
 - г) все варианты верны
16. По изменению физико-химических свойств молока можно судить о его:
- а) качестве
 - б) экономической рентабельности
 - в) свежести
17. К органолептическим свойствам молока относится:
- а) вкус и запах
 - б) консистенция
 - в) цвет
 - г) все варианты верны
18. Пути попадания микроорганизмов в молоко:
- а) с водой
 - б) на производстве с рук работников
 - в) при попадании молока в организм

г) через посуду

19. Роль молочных бактерий в производстве продукции

а) фильтруют продукцию

б) улучшают вкусовые качества

в) ферментируют лактозу

20. Какие моющие средства используют при очистке оборудования:

а) щелочные

б) кислотные

в) охлажденные

г) все варианты верны

Проверочные вопросы:

1. При фальсификации молока водой понижаются следующие показатели

2. Какие белки входят в состав молока?

3. Какая кислотность должна быть у молока 1 сорта?

4. Что в молоке определяет сухой обезжиренный молочный остаток?

5. Основной белок в молоке.

6. Размер жировых шариков в молоке составляет?

7. _____ — это углевод группы дисахаридов. Основная функция - нести сахара и энергию.

8. Основные физико - химические показатели молока?

9. Титруемая кислотность является важнейшим показателем _____ молока.

10. Плотность молока – это _____

Задания

Установите правильную последовательность

1. Установите последовательность производства сливочного масла способом сбивания сливок

а) приемка и хранение молока

б) подогревание и сепарирование молока

в) фасование и хранение масла

г) тепловая обработка сливок и их созревание

д) сбивание сливок, промывка, посолка, механическая обработка масла

Правильная последовательность А-Б-Г-Д-В

2. Установите последовательность процесса созревания сыра

а) созревание

б) получение и обработка сгустка и сырного зерна

в) окончательная отделка

г) приемка и сортировка молока

д) самопрессование и прессование сыра

е) созревание молока и его подготовка к свертыванию

ж) посол сыра

Правильная последовательность Г-Е-Б-Д-Ж-А-В

3. Установите последовательность основных этапов производства молока

- а) очистка
- б) гомогенизация
- в) нормализация
- г) стерилизация
- д) сепарирование
- е) приемка
- ж) пастеризация

Правильная последовательность Е-А-Д-В-Б-Ж-Г

4. Вопрос на установление соответствия.

Установите соответствие между режимами пастеризацией и их характеристикой

- | | |
|-------------------------------------|---------------|
| а) Температурный режим 63-65 °С | 1. Длительная |
| б) Температурный режим 85-90 °С | 2. Короткая |
| в) Время пастеризации – 30-40 минут | |
| г) Время пастеризации – 5 минут | |
| д) Температурный режим 85 °С | |
| е) Время пастеризации – 1 минута | |

2.2 Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по МДК

Экзамен

1. Правила работы в молочной лаборатории и техника безопасности.
2. Требования ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия к молоку коров.
3. Химический состав молока коров.
4. Свойства молока.
5. Пищевая и энергетическая ценность молока.
6. Первичная обработка молока в молочно-товарной ферме.
7. Приёмка молока.
8. Обработка и подготовка молока-сырья на перерабатывающем предприятии.
9. Определение количества молока.
10. Технологические приемы первичной переработки молока
11. История развития молочной промышленности. Современные тенденции рынка молочных продуктов.
12. Стандартизация молока и молочных продуктов. Требования государственных стандартов к заготавливаемому молоку.
13. Технология первичной обработки молока
14. Приемка молока на перерабатывающем предприятии.
15. Основные требования, предъявляемые к мороженому.
16. Определение группы чистоты по ГОСТ 8218-89.
17. Схема пооперационного контроля показателей качества молока.
18. Консервирование проб молока и подготовка их к анализу.
19. Показатели, определяющие сортность молока.
20. Методы фальсификации молока.

21. Определение кислотности молока.
22. Определение содержания ингибирующих веществ в молоке.
23. Технология пастеризованного и стерилизованного молока.
24. Очистка молока.
25. Сепарирование молока.
26. Нормализация молока.
27. Гомогенизация молока.
28. Пастеризация молока.
29. Стерилизация молока.
30. Пооперационный контроль заготавливаемого молока.
31. Контроль показателей качества молока, поступающего на переработку.
32. Органолептические показатели молока и их пороки.
33. Технология ультрапастеризации молока.
34. Технология производства питьевого молока.
35. Технология пастеризованного молока.
36. Технология стерилизованного молока.
37. Технология питьевых сливок.
38. Технология мороженого.
39. Технология масла из коровьего молока.
40. Вторичное молочное сырьё и его переработка.
41. Упаковка, маркировка молочной продукции.
42. Хранение и транспортировка молочной продукции.
43. Технология топленого молока.
44. Технология сливочного масла.

3. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

3.1. Формы проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

Контроль освоения профессионального модуля в целом направлен на оценку овладения квалификацией.

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю включает проверку соответствия достигнутых образовательных результатов обучающихся по профессиональному модулю требованиями ФГОС СПО, сформированность профессиональных и общих компетенций и готовность обучающегося к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

Экзамен (квалификационный) может состоять из одного или нескольких аттестационных испытаний следующих видов:

- защита курсового проекта;
- выполнение комплексного практического задания;

- защита портфолио;
- защита результатов производственной практики; оценка производится путем разбора данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике), с указанием видов работ, выполненных во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой была пройдена практика.

3.2. Перечень заданий, выполняемых в ходе экзамена (квалификационного)

1. Организация промышленного производства молочной продукции.
2. Состав молока.
3. Вода и сухой молочный остаток.
4. Белки молока.
5. Молочный жир.
6. Молочный сахар.
7. Минеральный состав молока.
8. Ферменты в составе молока.
9. Витамины в составе молока.
10. Посторонние химические вещества в молоке.
11. Физикохимические, органолептические и технологические свойства молока.
12. Химические, биохимические и физические изменения молочного сырья и продукции.
13. Основные представители микрофлоры молока.
14. Организация и ведение приемки молочного сырья.
15. Организация и ведение процессов механической обработки молочного сырья.
16. Организация и ведение процессов тепловой и вакуумной обработки молочного сырья.
17. Организация и ведение процесса сквашивания молока.
18. Организация и ведение процессов мембранной обработки.
19. Организация и ведение санитарной обработки оборудования
20. Поточные и порционные схемы приемки, учета и хранения молока.
21. Комплексные линии механической, вакуумной и тепловой обработки молока.
22. Поточные схемы фасования и упаковывания молочных продуктов.
23. Системы мембранной фильтрации для переработки молочного сырья.
24. Системы ручной и автоматической мойки и дезинфекции технологического оборудования.
25. Автоматизированные линии производства молочной продукции.
26. Общая характеристика цельномолочных продуктов.
27. Технологические процессы производства пастеризованного молока и сливок.

28. Технологические процессы производства стерилизованного молока и сливок.
29. Технологические процессы производства кисломолочных продуктов.
30. Технологические процессы производства сметаны.
31. Технологические процессы производства творога.
32. Технологические процессы производства мороженого и замороженных десертов.
33. Технологические процессы производства паст, пудингов и кремов.
34. Общая характеристика сливочного масла.
35. Технологические процессы производства масла методом сбивания сливок.
36. Технологические процессы производства масла методом преобразования высокожирных сливок.
37. Особенности производства отдельных видов сливочного масла.
38. Производство топленого масла, молочного жира и спредов.
39. Технология продуктов из пахты.
40. Технологические процессы производства сыра.
41. Технология производства различных видов сыров.
42. Общая характеристика молочной сыворотки.
43. Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
44. Особенности питания детей раннего возраста.
45. Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для детского питания.
46. Общая технология пастообразных продуктов для детского питания.
47. Технология отдельных видов молочных продуктов для детского питания.
48. Общая технология молочных консервов.
49. Технология сгущенного цельного молока с сахаром.
50. Особенности технологии продуктов консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями.
51. Технология молокосодержащих консервов.
52. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов.
53. Технология сухих молочных консервов.
54. Качество и стойкость в хранении молочных консервов.
55. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов.

4. Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене/дифференцированном зачете/зачете.

5. Информационное обеспечение профессионального модуля

Основные источники:

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 412 с
2. Ганина, В.И. Производственный контроль молочной продукции: учебник. / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. – М.: ИНФРА-М, 2021.
3. Кисломолочные продукты. Технология приготовления / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 148 с
4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с.

Интернет-ресурсы:

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456403> (дата обращения: 12.07.2022).
2. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие для СПО / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 134 с. — ISBN 978-5-4488-0613-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91859> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Мирошникова, Е. П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Е. П. Мирошникова. — Саратов:

- Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91892> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
4. Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья: учебник для спо / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-9467-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221291> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 5. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум: учебное пособие для спо / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-9063-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233210> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ**УСТНЫЙ ОТВЕТ****Критерии оценки устного ответа обучающегося**

- «5» (отлично) – ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, научным языком: ответ самостоятельный.
- «4» (хорошо) – ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.
- «3» (удовлетворительно) – ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.
- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания материала или допущены существенные ошибки, которые студент не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.

ТЕСТИРОВАНИЕ**Универсальная шкала оценки образовательных достижений обучающихся**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА**Критерии оценки выполнения лабораторной работы**

Оценка	Критерий
«5» (отлично)	выполнены все задания лабораторной работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы
«4» (хорошо)	выполнены все задания лабораторной работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
«3» (удовлетворительно)	выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
«2» (неудовлетворительно)	обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы;

	обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы
--	---

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Критерии оценки выполнения практического задания

- «5» (отлично)– работа выполнена полностью и правильно; сделаны правильные выводы; работа выполнена по плану с учетом техники безопасности.
- «4» (хорошо)– работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию учителя.
- «3» (удовлетворительно)– работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка.
- «2» (неудовлетворительно) - допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые студент не может исправить даже по требованию

ПОРТФОЛИО

Критерии оценки презентации и защиты портфолио

Защита портфолио предполагает следующие этапы: защита портфолио студентом; ответы на вопросы экзаменационной комиссии по существу представленных документов; обсуждение результатов защиты членами экспертной группы; доведение до студента выводов и рекомендаций экспертной группы).

Требования к студенту на защите:

1. Четкое, логическое, последовательное раскрытие содержания разделов портфолио, свидетельствующее о его профессиональной компетенции.
2. Владение навыками публичного выступления (логика рассуждения, культура речи, умение обоснованно отвечать на вопросы комиссии).
3. Соблюдение регламента защиты (для защиты портфолио студенту отводится 5-7 минут).

Критерии оценки портфолио:

- «5» (отлично) - ставится в том случае, если портфолио характеризуется полнотой содержания всего комплекта документов, обеспечивающих образовательный процесс. Различные виды документации заполнены с соблюдением требований к ее оформлению. Контролирующая документация представлена в полном объеме. Наличие положительных отзывов с баз практики о выполненных видах работ, где представлен высокий уровень развития профессиональных компетенций. Содержание портфолио свидетельствует о больших приложенных усилиях, наличия высокого уровня самоотдачи и творческого отношения к содержанию портфолио. Прослеживается, через представление результатов самостоятельной работы, стремление к самообразованию и повышению квалификации. Проявляется использование различных источников информации. В оформлении портфолио ярко проявляются оригинальность, изобретательность и высокий уровень владения информационно-коммуникационными технологиями.

- «4» (хорошо) - ставится в том случае, если портфолио демонстрирует большую часть от содержания всего комплекта документов, обеспечивающих образовательный процесс. Не в соответствии с требованиями заполнена часть документации. Контролирующая документация представлена в полном объеме. Наличие положительных отзывов с баз практики о выполненных видах работ, где представлен высокий уровень развития профессиональных компетенций. Используются основные источники информации. Отсутствует творческий элемент в оформлении. Проявляется средний уровень владения информационно-коммуникационными технологиями.

- «3» (удовлетворительно) - ставится в том случае, если портфолио демонстрирует половину материалов от содержания всего комплекта документов, обеспечивающих образовательный процесс. Не в соответствии с требованиями заполнена большая часть документации. Контролирующая документация представлена наполовину. Отзывы с баз практики содержат замечания и рекомендации по совершенствованию профессиональных компетенций. Источники информации представлены фрагментарно. Отсутствует творческий элемент в оформлении. Проявляется низкий уровень владения информационно-коммуникационными технологиями.

- «2» (неудовлетворительно) - ставится в том случае, если по содержанию портфолио трудно сформировать общее представление о качестве прохождения практики студентом. В портфолио представлено отрывочное выполнение заданий производственной практики. Документация заполнена не в соответствии с требованиями. Контролирующая документация не представлена. Отсутствуют отзывы с баз практики о выполненных видах работ. Нет возможности определить прогресс в обучения и уровень сформированности ПК.

КУРСОВАЯ РАБОТА (ПРОЕКТ)

Критерии оценки курсовой работы (проекта)

Оценка	Критерии
«5» (отлично)	1. Исследование выполнено самостоятельно, имеет научно-практический характер, содержит элементы новизны. 2. Обучающийся показал знание теоретического материала по рассматриваемой проблеме, умение анализировать, аргументировать свою точку зрения, делать обобщение и выводы. 3. Материал излагается грамотно, логично, последовательно. 4. Оформление отвечает требованиям написания курсового проекта (работы). 5. Во время защиты обучающийся показал умение кратко, доступно (ясно) представить результаты исследования, адекватно ответить на поставленные вопросы.
«4» (хорошо)	1. Исследование выполнено самостоятельно, имеет научно-практический характер, содержит элементы новизны. 2. Обучающийся показал знание теоретического материала по рассматриваемой проблеме, однако, умение анализировать,

Оценка	Критерии
	аргументировать свою точку зрения, делать обобщения и выводы вызывают у него затруднения. 3. Материал не всегда излагается логично, последовательно. 4. Имеются недочеты в оформлении курсового проекта (работы). 5. Во время защиты обучающийся показал умение кратко, доступно (ясно) представить результаты исследования, однако, затруднялся отвечать на поставленные вопросы.
«3» (удовлетворительно)	1. Исследование не содержит элементы новизны. 2. Обучающийся не в полной мере владеет теоретическим материалом по рассматриваемой проблеме, умение анализировать, аргументировать свою точку зрения, делать обобщение и выводы вызывают у него затруднения. 3. Материал не всегда излагается логично, последовательно. 4. Имеются недочеты в оформлении курсовой работы (проекта). 5. Во время защиты обучающийся затрудняется в представлении результатов исследования и ответах на поставленные вопросы.
«2» (неудовлетворительно)	Выполнено менее 50% требований к курсовой работе (проекту).

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ

Критерии оценки дифференцированного зачета

Знания, умения и навыки обучающихся при промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета определяются оценками.

- «5» (отлично) – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

- «4» (хорошо) – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

- «3» (удовлетворительно) – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

- «2» (неудовлетворительно) – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

ЭКЗАМЕН

Критерии оценки ответа на экзамене

Знания, умения, компетенции обучающихся при промежуточной аттестации **в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

- «5» (отлично)– обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

- «4» (хорошо)– обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

- «3» (удовлетворительно)– обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

- «2» (неудовлетворительно)– обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Приложение 2.

Классификация контрольной деятельности педагога

Типы контроля	Виды контроля	Формы контроля	Методы контроля
Внешний (контроль преподавателя за деятельностью студента)	Устный Письменный Контроль с помощью технических средств и информационных систем и др.	Собеседование Коллоквиум Тест Проверочная работа Лабораторная работа Эссе и др.	Фронтальный Индивидуализированный Комбинированный
Взаимоконтроль	-----	творческие работы	
Самоконтроль	Др классификация: Входной Текущий Рубежный Промежуточная аттестация	Отчет Портфолио Проект НИРС Реферат Зачет Экзамен	

		Программы компьютерного тестирования Учебные задачи Комплексные ситуационные задания Кейсы Электронный практикум и др.	
--	--	---	--