

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.04 Выполнение работ по профессии 15680 Оператор линии  
производства мороженого**

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

 Крупникова 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 Тюляндина О.В.

## 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	8
3. Контрольно-оценочные материалы для проведения экзамена (квалификационного)	10
4. Формы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
5. Информационное обеспечение профессионального модуля	11
Приложения	13
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 **Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников ВД. 04 Оператор линии производства мороженого.** 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 4.1 Готовить сырье для производства основных и дополнительных компонентов мороженого.

ПК 4.2 Составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.

ПК 4.3 Изготавливать дополнительные компоненты в соответствии с рецептурой.

ПК 4.4 Вести технологический процесс производства различных видов мороженого.

ПК 4.5 Обслуживать технологическое оборудование для производства мороженого.

ПК 4.6 Контролировать качество готовой продукции.

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:**

- принимать сырье по количеству и качеству;
- определять качество основного и дополнительного сырья по органолептическим и микробиологическим показателям;
- готовить молочное сырье, сахаристые вещества, стабилизаторы и наполнители;
- рассчитывать требуемое количество сырья для составления смеси мороженого по заданной рецептуре;
- рассчитывать рецептуру различных видов вафель, начинок, глазури;
- вести процесс приготовления смесей мороженого;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства мороженого (фильтрования, пастеризации, гомогенизации, созревания и фризирования смеси мороженого, закаливания массы мороженого);
- определять объекты (точки) контроля;
- контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- выявлять брак, определять и устранять причины его возникновения;
- осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;
- определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции;
- выполнять конструктивные и технологические расчеты;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;

- выявлять и устранять неисправности оборудования.

**знать:**

- правила приемки сырья;
- требования к качеству сырья;
- характеристики различных видов молочного и вспомогательного сырья;
- ассортимент и рецептуры мороженого;
- способы подготовки основного и вспомогательного сырья к использованию в производстве;
- технологию производства мороженого;
- биохимические и физико-химические процессы, происходящие при обработке смеси мороженого;
- методы определения показателей качества готовой продукции;
- пороки мороженого;
- меры по предотвращению брака;
- методику выполнения технологических расчетов;
- требования к проведению технологических операций и процессов производства мороженого;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- методику расчета нагрузки на оборудование;
- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- способы фасовки и упаковки готовой продукции;
- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;
- условия хранения готовой продукции.

**иметь практический опыт**

- приемки и подготовки основного и дополнительного сырья к использованию в производстве;
- контроля качества готовой продукции;
- расчета рецептур и составления смесей различных видов мороженого;
- расчета рецепту различных видов вафель, начинок, глазури;
- ведения технологического процесса производства различных видов мороженого на оборудовании различного типа;
- технического обслуживания оборудования для производства мороженого.

## **2. Контрольно-оценочные материалы по МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 15680 Оператор линии производства мороженого**

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

#### **Задания**

1. На молокозавод поступило молочное сырье для выработки мороженого, с растительными компонентами.
  1. Отобрать пробы молока и оценить его качество на термоустойчивость (по алкогольной пробе).
  2. Оценить качество сгущенного молока с сахаром на содержание массовой доли влаги.
  3. Рассчитать и подобрать оборудование для гомогенизации молока в количестве 8000 кг при производстве сгущенного молока с сахаром, рассчитать время его работы с учетом подготовительных и заключительных работ.
2. На молокозавод поступило молочное сырье для выработки мороженого с растительными компонентами.
  1. Отобрать пробы молока и оценить его качество по титруемой кислотности.
  2. Оценить качество сгущенного молока с сахаром по органолептическим показателям.
  3. Рассчитать и подобрать оборудование для нормализации молока в количестве 23000 кг при производстве сгущенного молока с сахаром, рассчитать время его работы с учетом подготовительных и заключительных работ.
3. На молокозавод поступило молочное сырье для выработки мороженого с растительными компонентами.
  1. Отобрать пробы молока и оценить его качество по органолептическим показателям.
  2. Оценить качество сгущенного молока с сахаром на содержание массовой доли жира.
  3. Рассчитать и подобрать оборудование для охлаждения сырого молока в количестве 30000 кг при производстве сгущенного молока с сахаром, рассчитать время его работы с учетом подготовительных и заключительных работ.
4. На молокозавод поступило молочное сырье для выработки мороженого с растительными компонентами.
  1. Отобрать пробы молока и оценить его качество на содержание массовой доли жира.
  2. Оценить качество сгущенного молока с сахаром по титруемой кислотности.

3. Рассчитать и подобрать оборудование для нормализации цельного молока в объеме в количестве 16000 кг, рассчитать время его работы с учетом подготовительных и заключительных работ.
5. На молокозавод поступило молочное сырье для мороженого с растительными компонентами.
  1. Отобрать пробы молока и оценить его качество по органолептическим показателям.
  2. Оценить качество сухих сливок на основе растительных компонентов на содержание массовой доли жира.
  3. Рассчитать и подобрать оборудование для перекачивания сгущенных сливок на высушивание в количестве 8000 кг, рассчитать время его работы с учетом подготовительных и заключительных работ.
6. Изучение ГОСТ 31457-2012 Мороженое молочное, сливочное и пломбир.
7. Рассчитать рецептуру на 2000 кг мороженого «Снежинка» и 1200 кг мороженого «Кофе со сливками». Норма потерь на 1000 кг мороженого составляет 1006,9 кг.
8. Дайте схему технологических процессов производства мороженого.
9. Назовите виды сырья, используемые в технологии мороженого.
10. В чем заключается сущность процесса фризирования?

### **Подготовка сообщений с презентацией**

1. История производства, мороженого в России.
2. Производство мороженого в СССР после окончания Великой Отечественной войны.
3. Ассортимент мороженого в торосовой сети города Костромы.
4. Основное сырье для производства мороженого.
5. Вспомогательное сырье для производства мороженого.
6. Транспортирование и складирование мороженого.
7. Оборудование для производства мороженого.
8. Технология производства полуфабрикатов (глазурь и вафли).
9. Технология производства эскимо.
10. Технология производства топпингов.

## **2.2 Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по МДК**

### **Дифференцированный зачет по МДК**

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Органолептические, физико-химические, микробиологические показатели сырья при выработке мороженого.
2. Требование к основному сырью для производства мороженого.
3. Регулирование сырья по химическому составу.

4. Растительные жиры и заменители молочного жира, применяемые при производстве мороженого.
5. Сахароза, природные заменители, сахарозаменители.
6. Стабилизаторы, применяемые при производстве мороженого.
7. Эмульгаторы, применяемые при производстве мороженого.
8. Комплексные стабилизаторы и эмульгаторы, применяемые при производстве мороженого.
9. Вкусоароматические вещества и пищевые красители, применяемые при производстве мороженого.
10. Ассортимент основных и любительских видов мороженого.
11. Характеристика основных видов мороженого в соответствии с требованиями действующих стандартов.
12. Общие технологические операции при производстве мороженого.
13. Технология производства мороженого основных видов.
14. Технология производства мороженого любительских видов.
15. Технология производства полуфабрикатов (глазурь и вафли).
16. Подготовка ягод, овощей и фруктов для плодово-ягодного мороженого.
17. Приготовление сиропа крем-брюле.
18. Контроль органолептических свойств мороженого и полуфабрикатов.
19. Технохимический и микробиологический контроль производства мороженого.
20. Пороки и причины их возникновения при производстве мороженого.
21. Классификация оборудования для производства мороженого.
22. Оборудование для подготовки компонентов для составления смеси мороженого.
23. Оборудование для приготовления смеси мороженого.
24. Фризеры периодического действия. Фризеры непрерывного действия.
25. Эскимогенераторы.
26. Оборудование для фасования мороженого.
27. Оборудование для закаливания мороженого.
28. Линии производства мороженого.
29. Правила эксплуатации оборудования для производства мороженого.
30. Мойка оборудования для производства мороженого.
31. Оборудование для подготовки компонентов и замеса теста. Оборудование для выпечки вафельных изделий.
32. Основные принципы размещения оборудования для производства мороженого.
33. Правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.



### **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. Холодный десерт из натурального мороженого с фруктами с подачей в вафельной корзиночке.
2. Выпечка вафель и формовка корзиночек.
3. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого с шоколадом с подачей в креманке.
4. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого в подачи с вафлями.
5. Приготовление брюссельских вафель.
6. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого.
7. Приготовление топпингов с фруктами.
8. Приготовление холодного слоёного десерта из натурального мороженого с фруктами.
9. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого в подачи с сиропом.
10. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого в подачи с ягодами.

11. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого в подачи с шоколадной крошкой.
12. Приготовление холодного десерта из мороженого с растительными компонентами.
13. Приготовление топпингов с ягодами.
14. Приготовление топпингов с шоколадом.
15. Приготовление топпингов с шоколадной крошкой.
16. Приготовление топпингов с мармеладом.
17. Приготовление топпингов с зефиром.
18. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого в подачи с мармеладом.
19. Приготовление холодного десерта из натурального мороженого в подачи с зефиром.
20. Приготовление холодного десерта из мороженого с растительными компонентами в подачи с мармеладом.

#### **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.
5. Николаев Б.Л., Николаев Л.К. Процессы фризирования смесей мороженого, расчеты и устройство фризеров. (Электронный ресурс) СПб.: НИУИТ МО.2013г.-65с. (формат PDF) Курочкин А.А. и др. Оборудование перерабатывающих производств. Учебник для бакалавров. М.: ИНФРА –М. 2019 г.-363с

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Контроль и управление качеством молока: учебно-методическое пособие / Е. А. Лемеш, А. Е. Рябичева, А. Н. Гулаков, С. И. Шепелев. — Брянск: Брянский ГАУ, 2022. — 74 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304811> (дата обращения: 22.11.2023)
2. Молочная промышленность: сайт. — URL: <http://www.moloprof.ru>. — Текст: электронный.
3. Молочное и мясное скотоводство: сайт. — URL: <http://www.skotovodstvo.com>. — Текст: электронный.
4. Переработка молока: сайт. — URL: <http://www.milkbranch.ru>. — Текст: электронный.

**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)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Исследование выполнено самостоятельно, имеет научно-практический характер, содержит элементы новизны.</li> <li>2. Обучающийся показал знание теоретического материала по рассматриваемой проблеме, умение анализировать, аргументировать свою точку зрения, делать обобщение и выводы.</li> <li>3. Материал излагается грамотно, логично, последовательно.</li> <li>4. Оформление отвечает требованиям написания курсового проекта (работы).</li> <li>5. Во время защиты обучающийся показал умение кратко, доступно (ясно) представить результаты исследования, адекватно ответить на поставленные вопросы.</li> </ol>
«4» (хорошо)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Исследование выполнено самостоятельно, имеет научно-практический характер, содержит элементы новизны.</li> <li>2. Обучающийся показал знание теоретического материала по рассматриваемой проблеме, однако, умение анализировать,</li> </ol>

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