**Государственное бюджетное образовательное учреждение**

**начального профессионального образования**

**«Профессиональное училище № 29»**

Утверждаю

Директор ГБОУ НПО ПУ-29

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Белоусов А.Ф.

«\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

**08Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по профессии НПО

260807. 01. «Повар, кондитер».

**с.Альменево, 2012**

**Разработчики:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование предприятия | Занимаемая должность | Фамилия, Имя, Отчество |
| ГБОУ НПО ПУ-29 | Зам.директора по УПР | В.И.Дыкин |
| ГБОУ НПО ПУ-29 | Зам. Директора по УМР | Т.Н.Дыкина |
| ГБОУ НПО ПУ-29 | Преподаватель  спецдисциплин | Е.Д.Фролова |
| ГБОУ НПО ПУ-29 | Мастер п/о | А.В.Пичугина |
| ГБОУ НПО ПУ-29 | Мастер п/о | Т.А.Мухаметова |

**Эксперты от работодателя:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование предприятия | Занимаемая должность | Фамилия, Имя, Отчество |
| Отдел образования  Администрации Альменевского района | Начальник  Отдела образования | И.Ф.Сафаргалеев |
| МКОУ «Альменевская средняя общеобразовательная  школа | Директор | А.И.Бабикова |
| ГБУ «Альменевская ЦРБ» | Главный врач | Ф.И.Гилязов |
| ПО «Альменевское» | Директор | Т.В.Михайлова |

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п.п | Наименование | стр. |
| I. | Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств | 4 |
| 1.1. | Область применения | 4 |
| 1.2. | Система контроля и оценки освоения программы ПМ | 6 |
| 1.2.1. | Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля | 6 |
| 1.2.2. | Организация контроля и оценки освоения программы ПМ | 6 |
| **2.** | Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности | 7 |
| 2.1. | Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий | 7 |
| 2.2. | Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио | 17 |
| 3. | Комплект материалов для оценки МДК | 22 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Форма аттестационного листа по практике | 31 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочнаяведомость по профессиональному модулю | 32 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Договор профессионального училища с с/х предприятиями | 34 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Дневник учета учебно- производственных работ при обучении на производстве | 35 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Производственная характеристика | 38 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Наряд на выполнение квалификационной (пробной) производственной работы | 39 |

**I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

**1.1. Область применения**

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (ПМ) основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии НПО260807. 01. «Повар, кондитер».

в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Средства проверки**  **(№№ заданий, место, время, условия их выполнения)** |
| **1** | **2** | **3** |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Изделия приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия. | Производственная практика  Кондитерский цех  Портфолио |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.  ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники и коврижки | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Изделия приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия. | Учебная практика  Кондитерский цех  Портфолио |
| ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | -обоснование способов решения заданий, определенных руководителем;  -самостоятельность при выполнении технологической последовательности профессиональных задач. | Квалификационный экзамен  Кондитерский цех  Время 6 часов  Портфолио |
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты  и пирожные | -умение пользоваться основной и дополнительной литературой;  -самостоятельность при поиске необходимой информации;  -результативность поиска;  -использование электронных и интернет ресурсов. | Учебная практика  Кондитерский цех  Портфолио |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -наличие интереса к будущей профессии;  -проф.конкурсы;  -презентации;  -выставки. | -портфолио; |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | -обоснование способов решения заданий, определенных руководителем;  -самостоятельность при выполнении технологической последовательности профессиональных задач. | Квалификационный экзамен |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -самостоятельная работа в проф. деятельности;  -оценка результатов работы;  -коррекционная деятельность;  -ответственность за результаты своей работы. | Квалификационный экзамен |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -умение пользоваться основной и дополнительной литературой;  -самостоятельность при поиске необходимой информации;  -результативность поиска;  -использование электронных и интернет ресурсов. | -портфолио; |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -владение ИКТ;  -использование ПК. | -портфолио; |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -умение работать в группе, звене;  -проявлять деловую культуру. | -портфолио; |
| ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | -соблюдение ТБ, ОТ, санитарии  -самостоятельность в подготовке и размещении оборудования, инвентаря, инструментов. | - квалификационный экзамен; |

**1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ**

При освоении вида профессиональной деятельности: «**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»** промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета за счет часов, отведенных на освоение профессионального модуля.

**1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** |
| МДК**08.01.**  **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** | Дифференцированный зачет |
| УП | Не предусмотрена |
| ПП | Не предусмотрена |
| **ПМ** | **Экзамен (квалификационный)** |

**1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ**

При организации обучения по ОПОП НПО на базе основного общего образования, освоение элементов общепрофессионального и профессионального циклов начинается с первого курса параллельно с общеобразовательной подготовкой.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен квалификационный, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в федеральных государственных образовательных стандартах НПО (далее - ФГОС). Итогом проверки является решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех экзаменов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. По решению педагогического совета возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля. В этом случае форма аттестации по учебной и/или производственной практике – ДЗ, по МДК – Э или ДЗ. Если модуль содержит несколько МДК, по решению педагогического совета возможно проведение комбинированного экзамена или дифференцированного зачета по всем МДК в составе этого модуля. При этом учитываются результаты текущих форм контроля по каждому из МДК, а также рейтинговые и/или накопительные системы оценивания.

**2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности:Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

**2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий**

**ЗАДАНИЯ ДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 8**

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**количество вариантов15**

**Оцениваемые компетенции:**

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Условия выполнения задания**

Задание выполняется в учебной мастерской«Учебно-кулинарный цех» в условия приближенных к производственной ситуации с применением нормативного комплекта повара.

**Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, миксер, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.

**Вариант № 1**

Текст задания: **Приготовление печенья кольцо.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать печенье кольцо.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 2**

Текст задания: **Приготовление корзинки с кремом и фруктовой начинкой.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать корзинки с кремом и фруктовой начинкой.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 3**

Текст задания: **Приготовление корзинки любительской.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать корзинки любительские .

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 4**

Текст задания: **Приготовление корзинки с белковым кремом.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать корзинки с белковым кремом .

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 5**

Текст задания: **Приготовление слойки обычной с сахарной пудрой .**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать слойки обычные с сахарной пудрой.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 6**

Текст задания: **Приготовление заварных трубочек с масляным кремом.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать заварные трубочки с масляным кремом.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 7**

Текст задания: **Приготовление заварных трубочек с белковым кремом.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и податьзаварные трубочки с белковым кремом .

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 8**

Текст задания: **Приготовление бисквитного пирожного с белковым кремом.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать бисквитное пирожное с белковым кремом .

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 9**

Текст задания: **Приготовление пирожного «картошка» обычная .**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать пирожное «картошка» обычная.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 10**

Текст задания: **Приготовление торта бисквитного с кремом .**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать торт бисквитный с кремом .

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 11**

Текст задания: **Приготовление торта «Подарочный» .**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать торт «Подарочный».

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 12**

Текст задания: **Приготовление торта «Сказка» .**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать торт «Сказка».

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 13**

Текст задания: **Приготовление торта «Прага».**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать торт «Прага».

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 14**

Текст задания: **Приготовление торта «Листопад».**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать торт «Листопад» .

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 15**

Текст задания: **Приготовление торта «Кофейный».**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.

3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать торт «Кофейный».

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**  Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля**08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | |
| Номер и краткое содержание варианта | Оцениваемые компетенции | Показатели оценки результата (требования к выполнению задания) |
| № 1. Приготовление печенья песочное кольцо | ПК 8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Блюда приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия. |
| № 2 Приготовление корзинки с кремом и фруктовой начинкой |
| № 3 Приготовление корзинки любительской |
| № 4. Приготовление корзинки с белковым кремом |
| № 5 Приготовление слойки обычной с сахарной пудрой |
| № 6 Приготовление заварных трубочек с масляным кремом |
| № 7 Приготовление заварных трубочек с белковым кремом |
| № 8. Приготовление бисквитного пирожного с белковым кремом |
| № 9. Приготовление пирожного «картошка» обычная |
| № 10. Приготовление торта бисквитного с кремом |
| №11. Приготовление торта «Подарочный» |
| №12. Приготовление торта «Сказка» |
| №13. Приготовление торта «Прага» |
| № 14. Приготовление торта «Листопад» |
| № 15. Приготовление торта «Кофейный» |
| **Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся:  Задание № 7; вариантов -15  **Время выполнения** задания по варианту: 120 мин.  **Условия выполнения задания №2**  Требования охраны труда:  1. Надевать спецодежду.  2.Соблюдение правил санитарии и гигиены и правил ТБ при работе с инвентарем и оборудованием.  Оборудование: пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, миксер, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.  Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.) не предусмотрена.  Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)  1.Сборник рецептур.  2. Инструкции по технике безопасности при работе в цехах.  1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки:  Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Блюда приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия*.* | | |

**2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио**

1. Общие положения

Портфолио – это способ фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений обучающегося в определенный период обучения.

Портфолио дополняет контрольно-оценочные средства, направленные, как правило, на проверку репродуктивного уровня усвоения информации, факторологических и алгоритмических знаний и умений, включая экзамены и т.д.

Портфолио позволяет учитывать результаты, достигнутые обучающимся в разнообразных видах деятельности – учебной, практической, творческой, социальной, коммуникативной и др., и является важным элементом практико-ориентированного, деятельностного подхода к образованию.

Портфолио обучающегося – перспективная форма представления индивидуальной направленности учебных достижений конкретного учащегося, отвечающей задачам профильного обучения.

Использование такой формы оценки учебных достижений, как портфолио учащегося, позволяет преподавателю создать для каждого учащегося ситуацию переживания успеха.

В процессе создания портфолио обучающийся перестает быть полностью зависимым от преподавателя, мастера, он становится более самостоятельным, т.к. формируется адекватная оценка, т.е. обучающийся учится сам себя оценивать.

Цель портфолио-

Представить отчет по процессу образования учащегося, «увидеть» картину значимых образовательных результатов в целом, обеспечить отслеживание индивидуального прогресса в широком образовательном контексте, продемонстрировать его способности практически применять приобретенные знания и умения.

Педагогические задачи портфолио-

• Поддерживать высокую учебную мотивацию обучающихся;

• Выявлять существующий уровень сформированности умений и совершенствовать их путем внесения коррекций в учебный процесс;

• Поощрять их активность и самостоятельность, расширять возможности обучения и самообучения;

• Развивать навыки рефлексивной и оценочной (самооценочной) деятельности обучающихся;

• Формировать умения учиться ставить цели, планировать и организовывать собственную учебную деятельность;

• Содействовать индивидуализации (персонализации) образования обучающихся;

• Закладывать дополнительные предпосылки и возможности для успешной социализации.

Функции портфолио:

• Повышение образовательной активности обучающихся, уровня осознания ими своих целей и возможностей;

• Достоверный и ответственный выбор дальнейшего направления и формы обучения обучающегося.

Тип портфолио - смешанный

Структура портфолио:

***I курс*.**

Портфолио служит для сбора информации о продвижении учащегося в учебной деятельности по общеобразовательным, общепрофессиональным, специальным дисциплинам и производственному обучению, производственной практике, для учебной мотивации, повышения интереса к выбранной профессии, для подготовки заключения о переводе учащегося на второй курс. Оценивает уровень готовности к продолжению образования по выбранной профессии.

***II курс.***

Портфолио служит для сбора информации о достижениях учащегося по общеобразовательным дисциплинам и решения вопроса о допуске к экзаменам за курс среднего общего образования; общепрофессиональным, специальным дисциплинам, производственному обучению, производственной практике – для подготовки заключения о переводе учащегося на третий курс.

***III курс.***

Портфолио оценивает уровень профессиональной подготовки учащегося по выбранной профессии, собирает информацию для заключения о присвоении соответствующего разряда, допуске к защите дипломной, письменной квалификационной работы.

Оформление портфолио:

На титульный лист портфолио помещается полное название образовательного учреждения, фотография учащегося, фамилия, имя, отчество, указывается период, за который представлены материалы портфолио.

Обучающийся имеет право (по своему усмотрению) включать в папку дополнительные разделы, материалы, элементы оформления, отражающие его индивидуальность. Все записи ведутся аккуратно, разборчиво. Папка и собранные в ней материалы должны иметь эстетический вид.

Требования к презентации и защите портфолио.

**Карта формирования портфолио**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п.п | Профессиональные и общие компетенции | Перечень документов и материалов |
| 1. | ПМ 01 | Рейтинг оценок общеобразовательных предметов основной общеобразовательной школы.  Аттестационный лист по учебной практике.  Аттестационный лист по производственной практике.  Дневник учета работ по производственной практике.  Отзыв о производственной практике.  Оценочная ведомость по профессиональному модулю. |
| 2. | ПМ 02 | Аттестационный лист по учебной практике.  Аттестационный лист по производственной практике.  Дневник учета работ по производственной практике.  Отзыв о производственной практике.  Оценочная ведомость семестровых оценок из журналов теоретического и практического обучения.  Оценочная ведомость по профессиональному  модулю.  Отчет по производственной практике.  Творческие работы |
| 3. | ПМ 03 | Аттестационный лист по учебной практике.  Аттестационный лист по производственной практике.  Дневник учета работ по производственной практике.  Отзыв о производственной практике.  Оценочная ведомость по профессиональному модулю.  Реферат. |
| 4. | ПМ 04 | Аттестационный лист по учебной практике.  Аттестационный лист по производственной практике.  Дневник учета работ по производственной практике.  Отзыв о производственной практике.  Оценочная ведомость по профессиональному модулю.  Реферат.  Творческие работы |
| 5. | ПМ 05 | Аттестационный лист по учебной практике.  Аттестационный лист по производственной практике.  Дневник учета работ по производственной практике.  Отзыв о производственной практике.  Оценочная ведомость по профессиональному модулю.  Реферат.  Творческие работы |
| 6. | ПМ 06 | Аттестационный лист по учебной практике.  Аттестационный лист по производственной практике.  Дневник учета работ по производственной практике.  Отзыв о производственной практике.  Оценочная ведомость семестровых оценок из журналов теоретического и практического обучения.  Оценочная ведомость по профессиональному модулю.  Реферат.  Творческие работы.  Проектные работы.  Дипломы  Грамоты |
| 7. | ПМ 07 | Аттестационный лист по учебной практике.  Аттестационный лист по производственной практике.  Дневник учета работ по производственной практике.  Отзыв о производственной практике.  Оценочная ведомость семестровых оценок из журналов теоретического и практического обучения.  Оценочная ведомость по профессиональному модулю.  Реферат.  Творческие работы.  Работы по искусству.  Проектные работы.  Дипломы  Грамоты |
| 8. | ПМ 08 | Аттестационный лист по учебной практике.  Аттестационный лист по производственной практике.  Дневник учета работ по производственной практике.  Отзыв о производственной практике.  Оценочная ведомость семестровых оценок из журналов теоретического и практического обучения.  Оценочная ведомость по профессиональному модулю.  Реферат  Творческие работы  Работы по искусству  Проектные работы  Дипломы  Грамоты  Сертификат. |
| 9. | ОК 1-8 | -конкурсы профессионального мастерства;  -презентации;  -выставки; |

1. **Комплект материалов для оценки МДК**

**«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

**Вариант 1**

**1. Какая влажность муки называется базисной?**

а)14,0 %.

Б)14,5%

В)15,0%

2.Какие продукты входят в состав масляного основного крема глясе?

А)Сахар.

Б) Патока.

В) Яичный порошок.

Г)Масло сливочное.

Д) Вода.

Е) Молоко.

Ж) Яйца.

**3. Какие способы приготовления дрожжевого теста вам известны?**

А) Опарный.

Б) Холодный.

В) Мягкий.

Г) Бессолевой.

Д) Безопарный.

**4. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей**

а) 25-35º С;

б) 45-50º С;

в) 20-25º С;

г) 50-55º С.

**5.Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами.**

**Причины возникновения:**

а) много соли;

б) недостаточная расстойка;

в) высокая температура печи;

г) много муки.

**6.Сырье для приготовления дрожжевого теста:**

а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;

б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;

в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;

г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

**7.Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:**

а) добавление аммония углекислого;

б) добавление соды;

в) взбивание;

г) добавление дрожжей.

**8.Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для**

**оладий равно:**

а) 1:1;

б) 1:1,5;

в) 1:2;

г) 1:3.

**9.Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?**

а) для удаления избытка углекислого газа;

б) для прекращения брожения;

в) для равномерного распределения дрожжей;

г) для удаления этилового спирта.

**10. Температур выпечки зависит от:**

А) Размера изделий.

Б) Температуры в помещении.

В) Пористости изделий.

Г) Силы муки.

Д) Способа отделки готовых изделий.

Е) Загрузки печи.

11. Какие способы замеса пряничного теста вы знаете?

а)Опарный

б)Безопарный

в)Заварной

г)Сырцовый

12. Какое сырье добавляют в воду при приготовлении заварного теста?

1) Сахар

2) Соль.

3) Яйца

4) Масло

5) Дрожжи

6) Муку

13. При какой температуре выпекают изделия из белково-воздушного теста?

а)160-170С

б)100-110 С

в)200-210 С.

14.В чем причина того, что помада получилась грубой, с крупными кристаллами?

А) Много антикристаллизатора.

Б) Мало антикристаллизатора.

15.В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?

А) От вида выпеченного полуфабриката.

Б) От времени года.

В) От вида отделочного полуфабриката.

16.Выберите операций, применяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного.

а) Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты.

б) Пропитка бисквитного полуфабриката сиропом.

в) Склеивание бисквитных пластов масляным кремом.

г) Склеивание бисквитных пластов белковым кремом.

д) Отделка поверхности.

е) Отделка боковой поверхности.

17. Найдите соответствие между видом и сроком хранения пирожных.

А) Бисквитное пирожное с масляным кремом. 1)72 часа.

Б) Песочное пирожное с кремом из сливок. 2) 36 часов.

В) Заварное пирожное с белковым кремом. 3) 6 часов.

18.Перечислите сырье, входящие в тесто для лапши домашней:

.

19.Рассчитайте вес теста, если вес готового изделия 75 гр., а упек **12 %.**

20.Перечислите основное сырье для производства песочного теста:

21.Заполните пропуски:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Изделие | Время выпечки | Температура выпечки |
| Ватрушка | А) | 200-220 С |
| Пирог | * 1. мин. | Б) |

**22.Назовите возможные формы пирожков печеных с различными фаршами**

**23.Перечислите виды мастики.**

**24.Установить последовательность операций при приготовлении**

**дрожжевого опарного теста:**

1) брожение теста;

2) брожение опары;

3) замес теста;

4) приготовление опары.

**25.Установить соответствие:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Тесно**  **бездрожжевое** | Изделия, блюда | **Б. Тесто дрожжевое** |
|  | 1. Блины |  |
|  | 2. Оладьи |  |
|  | 3. Профитроли |  |
|  | 4. Пельмени |  |
|  | 5. Лапша |  |
|  | 6. Вареники |  |
|  | 7. Блинчики |  |
|  | 8. Расстегаи |  |
|  | 9. Ватрушки |  |
|  | 10. Тарталетки |  |

**26.Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления фарша мясного с луком на 50 расстегаев из дрожжевого**

**теста, если на 1 расстегай необходимо 40 г фарша.**

**Рецептура фарша мясного с луком**

Говядина -1709

Маргарин столовый -40

Лук репчатый -119

Мука пшеничная -10

Перец - 0,5

Соль -10

Зелень петрушки - 9

Выход - 1000 г

**27.Заполните таблицу**

|  |  |
| --- | --- |
| **Требования к качеству** | **Название изделия** |
| 1. Форма лодочки, часть формы в центре открыта, края защипаны, поверхность ровная, блестящая, без трещин, корочка золотистая, мякиш пористый, фарш сочный |  |
| 2.Поверхность гладкая без трещин, форма круглая, равномерная, румяная корочка, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий, запах творога |  |
| 3. Форма продолговатая, с блестящей поверхностью от золотисто-желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая, консистенция фарша соответствует требованиям |  |
| 4. Высота изделия не менее 5 см, толщина слоя теста на разрезе 5-6 мм. Фарш расположен равномерно. Изделие в форме батона хорошо пропечено, тесто пористое без "закала". Цвет светло-коричневый. |  |
| 5. Форма круглая, толщина не менее 3 мм, поверхность золотистая, тесто хорошо пропечено. |  |

**28.Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:**

\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_ .

**29.Какими способами можно приготовить мясо для фарша**:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

30.Выпишете пропущенные слова:

Пряничное тесто получило свое название из-за того, что в его состав входит

большое количество 1) , его можно готовить а) и

б) способами.

**Вариант 2**

**1 .Выберите правильную схему подготовки яиц к производству**:

А) Яйца моют, ополаскивают, проверяют свежесть, разбивают.

Б) Яйца дезинфицируют, моют, ополаскивают.

В) Яйца дезинфицируют, нейтрализуют соду, ополаскивают

**2. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?**

А) Мука.

Б) Орехи.

В) Повидло.

Г) Сахар.

Д) Сметана.

**3.Основное назначение тепловой обработки продуктов:**

а) Придать приятные вкусовые качества.

б) Повысить усвояемость.

в) Сохранить витамины.

г) Разрушить минеральные вещества.

**4. Какие продукты входят в состав фарша картофельного с грибами?**

а) Картофель.

б) Сметана.

в) Соль.

г) Грибы.

д) Лук.

е) Маргарин или масло.

ж) Мука.

**5. По каким признакам определяют окончание замеса дрожжевого теста?**

А) Тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза.

Б) Тесто приобретает однородную консистенцию.

В) Тесто начинает прилипать к рукам.

Г) Тесто перестает прилипать к рукам.

**6. В каком тесте лучше протекают процессы брожения?**

А) В густом.

Б) В жидком.

В) В соленом.

Г) В холодном.

Д) В содержащем много сахара.

Е) В содержащем мало сахара.

**7.Укажите зависимость количества обминок от силы муки, из которой приготовленотесто.**

1) «Сильная» мука. А) 1 обминка.

2) «Слабая» мука. Б) 2-3 обминки.

3) «Средняя» мука. В) 5 обминок.

Г) можно не обминать.

**8. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило**

**в помещении с низкой относительной влажностью?**

а) пониженный обобьем;

б) тесто кислое;

в) образование высохшего слоя;

г) недостаточный подъём.

**9.Температура опары должна быть:**

а) 27-29º С;

б) 30-35º С;

в) 25-27º С;

г) 35-40º С.

10. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?

а)Из-за большого количества жира в рецептуре.

б)Из-за того, что их смазывают яйцом перед выпечкой.

в)Из-за большого количества яиц.

г)Из-за большого количества сахара.

**11.Тарталетки изготавливают из:**

а) песочного теста;

б) заварного теста;

в) сдобного пресного теста;

г) из дрожжевого теста.

12. Какое количество слоев получается при слоении пресного слоеного теста?

а) 356

6)256

в) 238

г) 338

д) 198

13. Если изделия оформляют белковым сырцовым кремом, то они требуют:

Замораживания.

Б) Колеровки в печи при температуре 200-220 С.

Колеровки в печи при температуре 100-110 С.

14. В чем заключается основное отличие приготовления бисквита «Буше» от основного?

а) Яйца для бисквита «Буше» взбивают в 2 раза дольше.

б) Желтки и белки взбивают отдельно.

в) Сахара используют в 2 раза больше.

15.Что входит в состав заварной мастики?

А) Сахар.

Б) Мука.

В) Вода.

Г) Крахмал

Д) Желатин

**16.Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, вы знаете?**

А) бисквитные

Б) песочные

В) желейные

Г) масляные

17.Выберите операций, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного.

а) Разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты.

б) Пропитка песочного полуфабриката сиропом.

в) Склеивание песочных пластов масляным кремом.

г) Склеивание песочных пластов белковым кремом.

д) Отделка поверхности.

18. Найдите соответствие между видом и сроком хранения пирожных.

А) Бисквитное пирожное с масляным кремом. 1)72 часа.

Б) Песочное пирожное с кремом из сливок. 2) 36 часов.

В) Заварное пирожное с белковым кремом. 3) 6 часов.

19.Рассчитайте вес готового изделия, если вес теста 80 гр. а упек 13 %.

20.Назовите три стадии приготовления слоеного теста:

21.Перечислите способы замеса пряничного теста:

22.Перечислите основные группы тортов в зависимости от выпеченных полуфабрикатов:

23.3аполните пропуски:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Изделие | Время выпечки | Температура выпечки |
| Ватрушка | 10-15 минут | А) |
| Пирог | Б) | * 1. С |

**24.Установить последовательность операций при разделке**

**дрожжевого теста:**

1) подкатка;

2) промежуточная расстойка;

3) деление;

4) окончательная расстойка;

5) отделка до выпечки;

6) формование.

**25.Определить и отметить знаком «+», какое сырье необходимо**

**для приготовления различных видов теста:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырьё** | **Виды теста** | | | |
| **песочное** | **бисквитное** | **заварное** | **сдобное**  **пресное** |
| Мука |  |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |  |
| Маргарин, масло |  |  |  |  |
| Вода |  |  |  |  |
| Кисломолочная продукция |  |  |  |  |
| Лимонная кислота |  |  |  |  |
| Соль |  |  |  |  |
| Сода, углекислый аммоний |  |  |  |  |
| Эссенция |  |  |  |  |

**26.Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают**

**видежгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной**

**1 см.,шириной 18-20 см., укладывают фарш. Какое это изделие?**

**27.Заполните таблицу:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Требования к качеству** | **Название изделия** |
| 1. Форма лодочки, часть формы в центре открыта, края защипаны, поверхность ровная, блестящая, без трещин, корочка золотистая, мякиш пористый, фарш сочный |  |
| 2.Поверхность гладкая без трещин, форма круглая, равномерная, румяная корочка, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий, запах творога |  |
| 3. Форма продолговатая, с блестящей поверхностью от золотисто-желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая, консистенция фарша соответствует требованиям |  |
| 4. Высота изделия не менее 5 см, толщина слоя теста на разрезе 5-6 мм. Фарш расположен равномерно. Изделие в форме батона хорошо пропечено, тесто пористое без "закала". Цвет светло-коричневый. |  |
| 5. Форма круглая, толщина не менее 3 мм, поверхность золотистая, тесто хорошо пропечено. |  |

**28.Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:**

а) высоким содержанием жира;

б) низким содержанием жира;

в) высоким содержанием углеводов;

г) низким содержанием углеводов.

**29.Вставьте пропущенные слова:**

Для химического разрыхления теста используют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

30.Выпишете пропущенные слова:

Кефир или сметану в пресном сдобномтесте можно заменить на

1) ,которая вступает в реакцию с 2) , с выделением СО2.

**ПРИЛОЖЕНИ 1**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

ФИО

обучающийся(аяся) на \_\_\_\_\_ курсе по профессии НПО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

код и наименование

успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование профессионального модуля

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в объеме \_\_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г. по «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п.п | Виды работ | Объем  времени | Качество  выпол-  нения  работ | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подписи руководителя практики,

ответственного лица организации

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**Оценочная ведомость по профессиональному модулю**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

код и наименованиепрофессионального модуля

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_\_\_ курсе по профессии НПО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

код и наименование

освоил(а) программу профессионального модуля \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_\_\_ час.с «\_\_».\_\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_ г.

Итоги промежуточной аттестации:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Элементы модуля  (код и наименование МДК, код практик) | Формы промежуточной аттестации | Оценка |
| МДК 07.01.  Технология приготовления сладких блюд и напитков | Дифференцированный зачет |  |

Итоги квалификационного экзамена:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
| ПК 7.1.  ПК 7.2.  пК 7.3.  ОК 2  ОК 3  ОК 4  ОК 7 | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Блюда приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия.  Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  - Определение цели и порядок работы.  - Обобщение результата.  - Использование в работеполученные ранее знания  и умения.  - Рациональное распределение времени при вы-  полнении работ.  - Самоанализ и коррекциярезультатов собственной  деятельности  - Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных  ситуациях  - Ответственность за свойтруд.  - Обработка и структурирование информации.  - Нахождение и использование источников ин-  формации.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |  |

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 г

**Члены комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**Д О Г О В О Р**

профессионального училища с с/х предприятиями, организациями

**ГБОУ НПО «Профессиональное училище № 29» в лице директора Белоусова Анатолия Федоровича, именуемым в дальнейшем «училище» с одной стороны и** предприятие, организация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в лице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указать должность, фамилию)

именуемые в дальнейшем «предприятие» с другой стороны заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Училище направляет на производственную практику учащихся следующих профессий в сроки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указать профессии, количество учащихся, сроки проведения практики)

**2. Училище обязуется:**

а) обеспечить теоретическую и практическую подготовку учащимся необходимую для успешного прохождения ими производственной практики на рабочих местах, предусмотренных программой

б) обеспечить контроль за работой учащихся и выполнение учащимися правил внутреннего трудового распорядка предприятия

в) оказывать методическую помощь работникам предприятия в проведении ими производственного инструктажа практикантов.

**3. Предприятие обязуется:**

а) предоставить всем учащимся, прибывшим на практику рабочие места

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(перечислить по каждой профессии рабочие места по программе)

создать условия для полного выполнения учащимися учебной программы

б)обеспечить проведение инструктажа учащихся на рабочих местах по выполнению предстоящих работ по технике безопасности и по правилам пожарной безопасности, а также наблюдение за качеством проведения работ

в)обеспечить безопасные условия работ учащихся и установленного законодательством режима работы

г)обеспечить учащихся необходимым оборудованием, инструментами, материалами и средствами защиты для обеспечения безопасности работы на каждом рабочем месте.

По окончании производственной практики на каждого учащегося выдать производственную характеристику с указанием качества его работы, выполнения норм выработки.

Настоящий договор составлен в двух экземплярах по одному для каждой стороны. Оба экземпляра имеют одинаковую силу.

Срок действия договора устанавливается 20\_\_\_г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Подписи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**Министерство образования и науки РФ**

**ГБОУ НПО профессиональное училище № 29**

**Д н е в н и к**

**учета учебно-производственных работ**

**при обучении на производстве**

**20\_\_\_ - 20\_\_\_ учебный год**

**Глав УО Курганской области**

ГБОУ НПО профессиональное училище № 29

Д н е в н и к

учета учебно-производственных работ

при обучении на производстве

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество учащегося)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(профессия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество мастера производственного обучения)

**ИНСТРУКЦИЯ**

О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

УЧАЩИХСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧИЛИЩА

1. Производственная практика является неотъемлемой частью учебного процесса: её цель – закрепить знания учащихся по теоретическим

предметам и дать трудовые навыки по изучаемой профессии на производстве.

1. Учащиеся на производственную практику назначаются приказом директора училища.
2. При направлении учащегося на производственную практику ему вручается соответствующая документация:
   * типовой договор о прохождении производственной практики;
   * производственная характеристика;
   * график перемещения по рабочим местам;
   * за три дня до квалификационной ( пробной) работы выдается наряд на выполнение квалификационной (пробной) производственной работы;
   * дневник;
3. Учащийся обязан:
   * строго соблюдать дисциплину и правила внутреннего распорядка предприятия;
   * принимать активное, творческое участие в трудовой и общественной деятельности предприятия;
   * изучить и практически усвоить методы и приемы, технологию и организацию производства, начиная с цехов( отдельных участков) и заканчивая всем объемом работ пре5дприятия в соответствии с учебным планом и программой;
   * строго выполнять правила по технике безопасности на производстве;
   * учиться критически оценивать процесс выполняемой работы с вою трудовую деятельность;
   * систематически вести дневник практики с заполнением всех граф формы. Учитывать расход сырья, электроэнергии, ГСМ и.т.д.
   * дать в дневнике отдельные технические рисунки, схемы, чертежи, подтверждённые расчетами.
4. В двухдневный срок после окончания производственной практики учащийся обязан сдать мастеру п/о вышеуказанную документацию, заверенную руководителем производственной практики.

Роспись учащегося: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п.п | Дата выполне  ния раб  от | Название или краткое содержание работ, выполненных учащимся | Инстру-ктаж по ТБ | Кол-во выпол-  ненной работы | Затрачен  ное время в часах | Оценка выполненной работы  %выпол оценка  нения кач-ва | | Подписи мастера цеха,  участка,  брига  дира |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п.п | Дата выполне  ния раб  от | Название или краткое содержание работ, выполненных учащимся | Инструктаж по ТБ | Кол-во выпол-  ненной работы | Затрачен  ное время в часах | Оценка выполненной работы  %выпол оценка  нения кач-ва | | Подписи мастера цеха,  участка,  брига  дира |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

на учащегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( фамилия, имя, отчество)

ГБОУ НПО Профессиональное училище № 29

Группа № \_\_\_\_\_\_\_\_ профессия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учащийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

за время прохождения производственного обучения (производственной практики)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия, колхоза, совхоза)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фактически проработал с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

выполнял работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_разряда (класса) на рабочих

местах\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(перечень работ и рабочих мест)

1. Качество выполнения работ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(оценка)

2.Выполнение норм за период с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(производственные показатели)

3.Знание технологического процесса, обращения с инструментами и оборудо-

ванием\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подробный отзыв)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Трудовая дисциплина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тов.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_заслуживает присвоения тарифного

разряда (класса и т.п.) по специальности\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Начальник цеха\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мастер цеха(бригадир)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Примечание: форма производственной характеристики является примерной и содержание ее можно изменять применительно к профессии.

**«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 6**

Хозяйство\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Район\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Н А Р Я Д**

**на выполнение квалификационной**

**(пробной) производственной работы**

Учащийся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_курса, группы №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ПУ-29

пос.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающийся по профессии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_категории\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_разряда

Содержание работы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Норма времени \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_час.

Фактически затрачено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_час.

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

М.П.

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_мастер п/о

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_представитель предприятия

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_учащийся