**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**

**06Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

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 | Преподавательспецдисциплин | 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 образованияАдминистрации Альменевского района | НачальникОтдела образования | И.Ф.Сафаргалеев |
| МКОУ «Альменевская средняя общеобразовательнаяшкола | 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 | 5 |
| 1.2.1. | Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля | 5 |
| 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 | 6 |
| 2.1. | Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий | 6 |
| 2.2.  | Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио | 16 |
| 3. | Комплект материалов для оценки МДК | 21 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Форма аттестационного листа по практике | 27 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочнаяведомость по профессиональному модулю | 28 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Договор профессионального училища с с/х предприятиями | 30 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Дневник учета учебно- производственных работ при обучении на производстве | 31 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Производственная характеристика | 34 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Наряд на выполнение квалификационной (пробной) производственной работы | 35 |

**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 и оформление холодных блюд и закусок**

**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 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. | Правильность организации рабочего места.Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.Напитки приготовлены и оформлены в соответствии:- с показателями качества (вкус, запах, цвет, консистенция);- с нормой выхода готового изделия.  | Квалификационный экзаменКулинарный цехВремя 6 часовПортфолио |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | -обоснование способов решения заданий, определенных руководителем;-самостоятельность при выполнении технологической последовательности профессиональных задач. | Производственная практикаКулинарный цехВремя 6 часовПортфолио |
| 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 и оформление холодных блюд и закусок»** 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**06.01.****Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.** | 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 и оформление холодных блюд и закусок.**

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

**ЗАДАНИЯ ДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 6**

**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

**количество вариантов15**

**Оцениваемые компетенции:**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

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:** холодильный шкаф,взбивальная машина, плита электрическая, электротитан, миксер, весы, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.

**Вариант № 1**

Текст задания: **Приготовление салата картофельного.**

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 желе из лимонов.

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 салата мясного.**

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 податьсалат мясной

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 3**

Текст задания**: Приготовление салата рыбного.**

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 салат рыбный.

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 4**

Текст задания**: Приготовление салата из белокочанной капусты.**

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 салат из белокочанной капусты.

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 5**

Текст задания**: Приготовление салата витаминного .**

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 салат витаминный.

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 6**

Текст задания**: Приготовление салата коктейль (из куриного филе с апельсинами).**

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 салат коктейль из куриного филе с апельсинами.

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 7**

Текст задания**: Приготовление винегрета с сельдью.**

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 винегрет с сельдью

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 8**

Текст задания**: Приготовление яиц фаршированных с сельдью и луком.**

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 яйца фаршированные с сельдью и луком

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 9**

Текст задания**: Приготовление сельди рубленной.**

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 сельдь рубленную.

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 10**

Текст задания**: Приготовлениежаренной рыбы под маринадом.**

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 жаренную рыбу под маринадом.

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 11**

Текст задания**: Приготовление салата столичного .**

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 салат столичный.

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 12**

Текст задания**: Приготовление мяса отварного с гарниром.**

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 мясо отварное с гарниром.

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 13**

Текст задания**: Приготовление сельди с гарниром.**

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 сельдь с гарниром.

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 14**

Текст задания**: Приготовление бутербродов открытых и закрытых (ассорти).**

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 бутерброды открытые и закрытые (ассорти).

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 15**

Текст задания**: Приготовление рыбного ассорти.**

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 рыбное ассорти.

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 № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

|  |
| --- |
| **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля 06 **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |
| Номер и краткое содержание варианта | Оцениваемые компетенции | Показатели оценки результата (требования к выполнению задания) |
|  № 1. Приготовление салата картофельного. | ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. | 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 салата мясного.  |
| № 3 Приготовление салата рыбного. |
| № 4. Приготовление салата из белокочанной капусты.  |
| № 5 Приготовление салата витаминного. |
| № 6 Приготовление салата коктейль (из куриного филе с апельсинами) |
| № 7 Приготовление винегрета с сельдью. |
| № 8. Приготовление яиц фаршированных с сельдью и луком.  |
| № 9. Приготовление сельди рубленой. |
| № 10. Приготовление жаренной рыбы под маринадом. |
| №11. Приготовление салата столичного. |
| №12. Приготовление мяса отварного с гарниром. |
| №13. Приготовление сельди с гарниром. |
| № 14. Приготовление бутербродов открытых и закрытых с гарниром. |
| № 15. Приготовление рыбного ассорти. |
| **Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся: Задание № 6; вариантов -15**Время выполнения** задания по варианту: 120 мин.**Условия выполнения задания №6**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.ДипломыГрамоты |
| 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.ДипломыГрамоты |
| 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.РефератТворческие работыРаботы по искусствуПроектные работыДипломыГрамотыСертификат. |
| 9. | ОК 1-8 | -конкурсы профессионального мастерства;-презентации;-выставки; |

1. **Комплект материалов для оценки МДК.**

**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

**Выберите правильный ответ:**

1. **Канапе – это бутерброд:**

а) открытый;

б) закрытый;

в) закусочный;

г) сложный.

1. **Салат-коктейль – это:**

а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;

б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;

в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены

слоями;

г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями

 не перемешивая, политы майонезом.

1. **Мясо для салата мясного:**

а) отваривают, жарят;

б) жарят, запекают;

в) отваривают, запекают;

г) припускают, жарят.

1. **Салаты украшают:**

а) зеленью, морепродуктами;

б) майонезом, овощами;

в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;

г) овощами, зеленью.

1. **Нормы хлеба для закрытых бутербродов обычно:**

а) 20 г;

б) 30-40 г;

в) 50 г;

г) 10 г.

1. **На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:**

а) любыми;

б) слабовыраженного вкуса;

в) не жирными;

г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом

1. **Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:**

а) 0-5º С;

б) 6-9º С;

в) 10-14º С;

г) 15-18º С.

1. **Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров**

**не солят:**

а) ухудшаются вкусовые качества;

б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая

ценность;

в) ухудшается внешний вид блюда;

г) ухудшается консистенция овощей.

1. **Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:**

а) мелким кубиком;

б) ломтиком;

в) соломкой;

г) брусочками.

1. **Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:**

а) соль, сахар, уксус;

б) соль, сахар, перец;

в) сахар, уксус, перец;

г) соль, сахар.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Салат мясной** |  Продукты | **Б. Салат столичный** |
|  | 1. Птица |  |
| 2. Майонез |
| 3. Яйца |
| 4. Крабы |
| 5. Говядина (свинина) |
| 6. Огурцы |
| 7. Салат |
| 8. Картофель |
| 9. Грибы |

**11. Определите состав салатов:**

**12.Определите состав продуктов для приготовления винегрета:**

1) яйца;

2) морковь;

3) капуста свежая;

4) капуста квашенная;

5) соленые огурцы;

6) чеснок;

7) свекла;

8) лук;

9) редис;

10) салатная заправка;

11) картофель.

**13.Укажите последовательность операций приготовления салата**

 **из белокочанной капусты:**

1) капусту охлаждают;

2) отпуск;

3) добавляют растительное масло, сахар;

4) вливают уксус;

5) капусту тонко шинкуют;

6) добавляют соль;

7) перекладывают в широкую кастрюлю;

8) перемешивают;

9) нагревают при непрерывном помешивании

**14.Укажите основные требования, применяемые при**

**приготовлении холодных блюд и закусок:**

а) продукты должны быть охлажденными до +8 - +10ْºС;

б) перемешивать продукты нужно продолжительное время;

в) овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;

г) перемешивать продукты необходимо осторожно;

д) продукты готовят из расчета на одни сутки;

е) заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска;

ж) соблюдать санитарные правила

**15.Соотнесите:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **А. Сельдь, рубленная с гарниром** | Продукты | **Б. Сельдь с гарниром** |
|  | 1. Сельдь |  |
| 2. Яйца свежие |
| 3. Яйца вареные |
| 4. Хлеб пшеничный |
| 5. Молоко или вода |
| 6. Лук репчатый |
| 7. Яблоки |
| 8. Масло растительное |
| 9. Масло сливочное |
| 10. Соль |
| 11. Уксус |
| 12. Сахар |
| 13. Огурцы свежие |
| 14. Помидоры свежие |
| 15. Лук зеленый |
| 16. Морковь |
| 17. Картофель |

**16.Соотнесите:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Салат «Летний»** | Продукты | **Б. Салат картофельный** **с огурцами** |
|  | 1. Сметана |  |
| 2. Картофель |
| 3. Лук зеленый |
| 4. Яйца |
| 5. Помидоры свежие |
| 6. Огурцы свежие |
| 7. Огурцы соленые |
| 8. Фасоль стручковая |
| 9. Морковь вареная |

**17.По набору продуктов составить технологическую схему**

**изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)»:**

Молоко

Яйца

Свинина

Мякоть птицы

Шпик

Фисташки или зеленый горошек

столовый

Соль, перец, мускатный орех

**18.Соотнесите:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Блюда** | **Требования к качеству** |
| 1) Винегрет | а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой.б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой.в) вкус слабо соленый, правильно разделана, без ржавчины и привкуса окислённого жира.г) овощи свежие, не заветреные, хорошо вымыты и зачищены,без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука. д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в тон основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой. |
| 2) Сельдь натуральная |
| 3) Салат зеленый |
| 4) Салат «Весна» |
| 5) Салат мясной |

1. **Соотнесите:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Холодные блюда** | Блюда | **Б. Холодные закуски** |
|  | 1. Икра осетровая |  |
| 2. Жюльен из птицы |
| 3. Рыба под маринадом |
| 4. Салат мясной |
| 5. Ассорти мясное с гарниром |
| 6. Язык заливной |
| 7. Ростбиф с гарниром |
| 8. Сельдь с луком |
| 9. Щука фаршированная |
| 10. Салат фруктовый |

**20.Определить массу брутто 40 порций крабов (консервы): масса**

**консервов по табл.17 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов» Сборника рецептур (с.546) -70 г процент отходов при холодной обработке крабов - 20% (отходы на сок и пергамент).**

**21. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?**

а) филе с кожей и костью;

б) чистое филе;

в) филе с кожей.

**22.Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и мас­лом»?**

а) филе с кожей и костью;

б) чистое филе;

в) кругляши.

**23.С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют раститель­ным маслом?**

а) для улучшения вкуса;

б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;

в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.

**24.Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?**

а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;

б) для улучшения вкуса;

в) чтобы остался майонез для оформления салата.

**25.Почему овощи для салатов нельзя переваривать?**

а) снижается санитарное состояние;

б) увеличивается потеря массы и витаминов;

в) при последующем нарезании овощи крошатся.

**26.Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?**

а) бланшировать;

б) хранить в подкисленной воде;

в) посыпать сахаром.

**27.Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не­однородной, с кусочками непротертых продуктов и мелких костей?**

а) протереть через сито;

б) пропустить повторно через мясорубку;

в) снять с реализации.

**28.Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?**

а) 1... 1,5 см;

б) 0,5...0,6 см;

в) 0,7...0,8 см.

**29.Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?**

а) 40/60;

б) 75/125;

в) 50/100.

**30.Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?**

а) польский;

б) майонез с корнишонами;

в) хрен с уксусом.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 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 | Объемвремени | Качествовыпол-ненияработ | Оценка |
| 1. | Приготовление простых холодных блюд и закусок | 6 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 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 простых холодных блюд и закусок | Дифференцированный зачет |  |

Итоги квалификационного экзамена:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
| ПК 6.1. ПК 6.2.пК 6.3.ОК 2ОК 3ОК 4ОК 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 знанияи умения.- Рациональное распределение времени при вы-полнении работ.- Самоанализ и коррекциярезультатов собственнойдеятельности- Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственныхситуациях- 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 выполнения работ | Название или краткое содержание работ, выполненных учащимся | Инстру-ктаж по ТБ | Кол-во выпол-ненной работы | Затраченное время в часах | Оценка выполненной работы%выпол оценка нения кач-ва | Подписи мастера цеха,участка,бригадира |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п.п | Дата выполнения работ | Название или краткое содержание работ, выполненных учащимся | Инструктаж по ТБ | Кол-во выпол-ненной работы | Затраченное время в часах | Оценка выполненной работы%выпол оценка нения кач-ва | Подписи мастера цеха,участка,бригадира |
| 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