**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**

**07 Приготовление сладких блюд и напитков**

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 | НачальникОтделаобразования | И.Ф.Сафаргалеев |
| МКОУ «Альменевскаясредняя 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 | 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 | 28 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочнаяведомость по профессиональному модулю | 29 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Договор профессионального училища с с/х предприятиями | 31 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Дневник учета учебно- производственных работ при обучении на производстве | 32 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Производственная характеристика | 35 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Наряд на выполнение квалификационной (пробной) производственной работы | 36 |

**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 сладких блюд и напитков.**

**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 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | 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.  | Квалификационный экзаменЗадание №7Кулинарный цехВремя 6 часов |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. | 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.  | Производственная практика Портфолио |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | 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.  | Учебная практика 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 сладких блюд и напитков»** 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**07.01.****Технология приготовления сладких блюд и напитков** | 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 сладких блюд и напитков.**

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

**ЗАДАНИЯ ДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 7**

**Приготовление сладких блюд и напитков.**

**количество вариантов15**

**Оцениваемые компетенции:**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

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 желе из лимонов.**

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 мусса яблочного.**

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 податьмусс яблочный.

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 самбука абрикосового.**

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 самбук абрикосовый.

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 крема сметанного.**

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 крем сметанный.

5. Максимальное время выполнения задания - 120 мин.

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 шарлотки с яблоком**.

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 шарлотку с яблоками.

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 пудинга рисового.**

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 пудинг рисовый.

5. Максимальное время выполнения задания -120 мин.

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 яблок жаренных в тесте.**

Задание:

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

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

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

4. Приготовить, оформить и подать яблоки жаренные в тесте.

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 – 120мин.

**Вариант № 8**

Текст задания:**Приготовление яблок с рисом.**

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 яблоки с рисом.

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 желе яблочное.**

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 яблочное.

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: **Приготовление самбука яблочного.**

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 самбук яблочный.

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 пудинга сухарного.**

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 пудинг сахарный.

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 киселя из яблок.**

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 кисель из яблок.

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 -120мин.

**Вариант № 13**

Текст задания: **Приготовление киселя из свежих ягод.**

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 податькисель из свежих ягод.

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 - 120мин.

**Вариант № 14**

Текст задания: **Приготовление компота из смеси сухофруктов.**

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 податькомпот из смеси сухофруктов.

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 многослойного желе.**

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 многослойное желе.

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 -120мин.

|  |
| --- |
| **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля07 Приготовление сладких блюд и напитков |
| Номер и краткое содержание варианта | Оцениваемые компетенции | Показатели оценки результата (требования к выполнению задания) |
|  № 1. Приготовление желе из лимонов. | ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | 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 мусса яблочного. |
| № 3 Приготовление самбука абрикосового. |
| № 4. Приготовление крема сметанного. |
| № 5 Приготовление шарлотки с яблоком. |
| № 6 Приготовление пудинга рисового. |
| № 7 Приготовление яблок жаренных в тесте. |
| №8. Приготовление яблок с рисом. |
| № 9. Приготовление яблочного желе. |
| № 10. Приготовление самбука яблочного. |
| № 11. Приготовление пудинга сахарного. |
| №12. Приготовление из яблок. |
| №13. Приготовление из свежих ягод. |
| №14. Приготовление компота из смеси сухофруктов. |
| №15. Приготовление многослойного желе. |
| **Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся: Задание № 7; вариантов -15**Время выполнения** задания по варианту: 120 мин.**Условия выполнения задания №7**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 сладких блюд и напитков»**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Температура подачи горячих сладких блюд:**

а) 45º;

б) 55º;

в) 65º;

г) 40º;

**2.Какое количество крахмала следует взять для приготовления**

**1 кг густого киселя?**

а) 20-30 г;

б) 100-120 г.;

в) 15-20 г;

г) 60-80 г.

**3.К горячим сладким блюдам относятся:**

а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;

б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;

в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный

из сметаны;

г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбуг.

**4.В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?**

а) при отпуске кладут взбитые сливки;

б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;

в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;

г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

**5.К желированным сладким блюдам относятся:**

а) компоты, кисели, самбуки, желе;

б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;

в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;

г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

**6.Температура подачи мороженого:**

а) 4-6º;

б) 10-14º;

в) 8-10º;

г) 0-2º.

**7.Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:**

а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;

б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;

в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;

г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

**8. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?**

а) рисовая;

б) овсяная;

в) манная;

г) гречневая.

**9.Как подразделяются кисели по консистенции:**

а) густые, полугустые, жидкие;

б) жидкие, густые, полужидкие;

в) густые, средней густоты, полужидкие;

г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

**10.Кисель доводят до кипения и проваривают не более:**

а) 1-2 мин.;

б) 5-6 мин;

в) 10 мин;

г) 8 мин.

**11. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:**

а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;

б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;

в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;

г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

**12. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:**

а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;

б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;

в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;

г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

**13.Установите соответствие определений для следующих блюд:**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** Желе**2.** Мусс**3.** Самбук**4.** Крем | **А**. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси**Б.** Прозрачная студнеобразная масса**В.** Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками **Г.** Взбитое желе густой пенообразной консистенции |

**14.Соотнесите подачу кофе:**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** Кофе по-венски**2.** Кофе-гляссе**3.** Кофе по-восточному**4.** Кофе по-варшавски | **А.** В стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой**Б.** При подаче кладут пенку, снятую с молока**В.** В бокале подают холодную воду**Г.** В бокал кладут шарик мороженого |

**15.Указать последовательность операций при приготовлении**

 **киселя из яблок:**

1) протирание;

2) очистка, нарезка яблок;

3) варка;

4) соединение с отваром и сахаром;

5) заваривание крахмала.

**16. Из предложенного набора продуктов выбрать продукты для**

 **приготовления блюда:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Крем «Снежок»** | Наименование продуктов | **Б. Крем ванильный из сметаны** |
|  | 1. Творог |  |
| 2. Молоко |
| 3. Яйца |
| 4. Сахар |
| 5. Желатин |
| 6. Сметана |
| 7. Ванилин |
| 8. Вода |

**17.Укажите последовательность операций при приготовлении**

 **мусса яблочного на манной крупе:**

1) яблоки протирают, смешивают с отваром;

2) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;

3) яблоки нарезают и варят;

4) отвар процеживают;

5) тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин.

6) взбивают до образования пенообразной массы;

7) охлаждают до 40ºС;

8) раскладывают в формы и охлаждают.

**18.Выберите продукты, необходимые для приготовления**

**сладких блюд:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Мусс яблочный** | Наименование продуктов | **Б. Самбук яблочный** |
|  | 1. Яблоки |  |
| 2. Сахар |
| 3. Крахмал |
| 4. Желатин |
| 5. Яйца (белки) |
| 6. Вода |
| 7. Ванилин |
| 8. Молоко |
| 9. Крупа манная |
| 10. Кислота лимонная |

**19.Построить технологическую схему приготовления крема**

**ванильного из сметаны:**

**Сметана**

**Кипяченое молоко**

**Яйца с сахаром**

**Ванилин**

**Вода**

**Желатин**

**20.Из предложенного набора продуктов выберите продукты**

**для приготовления блюд:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **А. Яблоки в тесте жареные** | Наименование продукта | **Б. Гренки с плодами и ягодами** |
|  | 1. Хлеб пшеничный |  |
| 2. Яйца |
| 3. Яблоки |
| 4. Сметана |
| 5. Сахар |
| 6. Молоко |
| 7. Маргарин |
| 8. Соль |
| 9. Кулинарный жир |
| 10. Плоды и ягоды консервированные |
| 11. Мука пшеничная |
| 12. Рафинадная пудра |

**21.Составить правило варки компотов из различных плодов и ягод:**

**Правило варки компотов**

**Апельсин,**

**мандарин,**

**малина,**

**земляника,**

**арбуз и др.**

**Яблоки мягких сортов,**

**спелые груши,**

**персики, абрикосы**

**Яблоки, груши поздних сортов,**

**айва**

**Охлаждение**

**Охлаждение под крышкой**

**Охлаждение**

**22. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?**

а) теряют аромат;

б) поглощают посторонние запахи;

в) разрушаются вкусовые вещества.

**23. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?**

а) резко ухудшается вкус;

б) приобретает неприятный запах;

в) резко изменяется цвет.

**24.В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?**

а) 15 мин;

б) 30 мин;

в) 1 ч.

**25.Какова норма сухого чая на 1 порцию?**

а) 1...2 г;

б) 2 г;

в) 2...4 г.

**26. При какой температуре подают горячие напитки?**

а) не ниже 100 °С;

б) не ниже 75 °С;

в) не ниже 65 °С.

**27.Чем можно ароматизировать молочный кисель?**

а) корицей;

б) ванилином;

в) майораном.

**28.Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?**

а) переварить;

б) взбить;

в) протереть.

**29.Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?**

а) быстро охладили;

б) не посыпали сахаром;

в) использовали много крахмала.

**30.Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?**

а) смазать маслом;

б) сильно нагреть;

в) смочить водой, посыпать сахаром.

**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 горячих напитков | 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 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 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

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики** *(дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ)\_\_\_\_\_\_\_\_\_дляОК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Дата «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_\_ Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

**Материал для обсуждения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения по профессиональному модулю** | **Текущий и рубежный контроль** | **Промежуточная аттестация по ПМ** | **Экзамен (квалификационный)** |
| **Тестирование** | **Решение ситуационных задач** | **Защита ЛПЗ** | **Контрольные работы** | **Экзамены или диф. зачеты по МДК** | **Диф. зачеты по практике** | **Защита курсового проекта** | **Выполнение заданий в ходе экзамена** | **Защита портфолио** |
| **Оценка текста (представленного продукта) и оформления курсового проекта** | **Оценка защиты** | **Ход выполнения задания** | **Подготовленный продукт / осуществленный процесс** | **Устное обоснование результатов работы** | **Оценка содержания и оформления портфолио** | **Оценка защиты** |
| Основные |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ВПД |  |  |  |  |  |  | № зад | № зад |  |  |  |  |  |
| ПК 1 | Показатель 1 |  | № задания |  |  |  | № зад | № зад |  |  | № зад |  | № зад |  |
| Показатель n |  |  | № задания |  |  | № зад |  |  |  | № зад |  | № зад |  |
| ПК n | Показатель 1 |  | № зад | № зад |  |  |  |  |  | № зад |  |  | № зад | № зад |
| Показатель n |  | № зад | № зад |  |  |  | № зад |  |  |  |  | № зад | № зад |
| ОК 1 | Показатель 1 |  | № зад | № зад |  |  |  |  | № зад | № зад |  |  | № зад | № зад |
| Показатель n |  |  |  |  |  | № зад |  |  | № зад |  |  | № зад |  |
| ОКn | Показатель 1 |  | № зад | № зад |  |  |  |  | № зад | № зад |  | № зад | № зад | № зад |
| Показатель n |  | № зад | № зад |  |  |  | № зад | № зад |  |  | № зад | № зад | № зад |
| Вспомогательные |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Иметь практический опыт | ПО 1 |  |  |  |  |  | № зад |  |  |  |  |  |  |  |
| ПО n |  |  |  |  |  | № зад |  |  |  |  |  |  |  |
| Уметь | У1 |  | № зад | № зад |  |  | № зад |  |  |  |  |  |  |  |
| У n | № зад |  |  |  |  | № зад |  |  |  |  |  |  |  |
| Знать | З1 | № зад |  |  | № зад | № зад |  |  |  |  |  |  |  |  |
| З n | № зад |  |  | № зад | № зад |  |  |  |  |  |  |  |  |