**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**

**01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по профессии НПО

260807. 01. «Повар, кондитер».

**с.Альменево, 2012**

**Разработчики:**

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

**Эксперты от работодателя:**

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

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п.п | Наименование | стр. |
| I. | Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств | 4 |
| 1.1. | Область применения | 4 |
| 1.2. | Система контроля и оценки освоения программы ПМ | 5 |
| 1.2.1. | Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля | 5 |
| 1.2.2. | Организация контроля и оценки освоения программы ПМ | 5 |
| **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 | 28 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ2. 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 НПО 260807. 01. «Повар, кондитер».

в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из овощей и грибов**

**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 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.  ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | 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.  Грамотность оформления технологической документации. | Квалификационный экзамен  Задание №1  Кулинарный цех  Время 6 часов |
| 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. | -портфолио;  -экзамен квалификационный; |

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

При освоении вида профессиональной деятельности: «**Приготовление блюд из овощей и грибов»** промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачетаза 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 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | 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 блюд из овощей и грибов**

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

В состав комплекта входят задания для экзаменующихся и пакет экзаменатора (эксперта).

**ЗАДАНИЯ ДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1**

**Приготовление блюд из овощей и грибов**

**количество вариантов 15**

**Оцениваемые компетенции:**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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 картофельного пюре**

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 картофельное пюре.

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 № 2**

Текст задания: **Приготовление картофеля в молоке**

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 картофель в молоке.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция: (можно расширить)

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 -120мин.

**Вариант № 3**

Текст задания: **Приготовление капусты отварной с маслом или соусом**

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 капустуотварную с маслом или соусом.

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 № 4**

Текст задания: **Приготовление овощей припущенных в молочном соусе.**

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 овощи припущенные в молочном соусе.

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 № 5**

Текст задания: **Приготовление картофеля жаренного.**

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 картофель жаренный.

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 картофеля жаренного во фритюре.**

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 картофель жаренный во фритюре**.**

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 котлет морковных.**

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 котлеты морковные.

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 зразкартофельных.**

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 зразы картофельные.

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 № 9**

Текст задания: **Приготовление капусты тушеной.**

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 податькапусту тушеную.

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 № 10**

Текст задания: **Приготовление рагу из овощей.**

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 рагу из овощей.

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 картофельной запеканки.**

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 картофельную запеканку.

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 солянки овощной.**

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 солянку овощную.

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 голубцов овощных.**

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 голубцы овощные.

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 перца фаршированного**

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 перец фаршированный.

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 грибов в сметанном соусе.**

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 грибы в сметанном соусе.

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**01 Приготовление блюд из овощей и грибов** | | |
| Номер и краткое содержание задания | Оцениваемые компетенции | Показатели оценки результата (требования к выполнению задания) |
| № 1. Картофельного пюре. | ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.  ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Блюда приготовлены и оформлены в соответствии:  - обработка, нарезка;  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия. |
| № 2. Приготовление картофеля с молоком. |
| № 3. Приготовление капусты отварной с маслом или соусом. |
| № 4. Приготовление овощей припущенных в молочном соусе. |
| № 5. Приготовление картофеля жаренного. |
| № 6. Приготовление картофеля жаренного во фритюре. |
| № 7. Приготовление котлет морковных. |
| № 8. Приготовлениезраз картофельных. |
| № 9. Приготовление капусты тушеной. |
| № 10. Приготовление рагу из овощей. |
| № 11. Приготовление картофельной запеканки. |
| № 12. Приготовление солянки овощной. |
| № 13. Приготовление голубцов овощных. |
| № 14. Приготовление перца фаршированного. |
| № 15. Приготовление грибов в сметанном соусе. |
| **Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся:  Задание № 1; вариантов -15  **Время выполнения** задания по варианту: 120 мин.  **Условия выполнения задания №1**  Требования охраны труда:  1. Надевать спецодежду.  2.Соблюдение правил санитарии и гигиены и правил ТБ при работе с инвентарем и оборудованием.  Оборудование: пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, миксер, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.  Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.) не предусмотрена.  Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)  1.Сборник рецептур.  2. Инструкции по технике безопасности при работе в цехах.  1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки:  Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Блюда приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия | | |

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

1. Общие положения

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

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

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

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

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

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

Цель портфолио-

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

Педагогические задачи портфолио-

• Поддерживать высокую учебную мотивацию обучающихся;

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

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

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

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

• Содействовать индивидуализации (персонализации) образования обучающихся;

• Закладывать дополнительные предпосылки и возможности для успешной социализации.

Функции портфолио:

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

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

Тип портфолио - смешанный

Структура портфолио:

***I курс*.**

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

***II курс.***

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

***III курс.***

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

Оформление портфолио:

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

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

Требования к презентации и защите портфолио

Карта формирования портфолио

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

1. **Комплект материалов для оценки МДК**

**«Приготовление блюд из овощей и грибов»**

**Выберите правильный ответ:**

**1.Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:**

а) клубнеплоды;

б) корнеплоды;

в) плодовые;

г) пряные.

**2.Ревень - это:**

а) тыквенные овощи;

б) плодовые овощи;

в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;

г) десертные овощи в виде побегов.

**3.Сульфитирование картофеля - это:**

а) обработка кислотой;

б) обработка щёлочью;

в) обработка паром;

г) обработка бисульфитом натрия.

**4.К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики,**

**сыроежки, опята, грузди?**

а) пластинчатые;

б) губчатые;

в) сумчатые;

г) трубчатые.

**5.Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?**

а) свежие;

б) маринованные;

в) солёные;

г) сушеные.

**6.Нанесение продольных насечек на поверхности овощей**

**при фигурной нарезке:**

а) калибровка;

б) карбование ;

в) сортировка;

г) обтачивание овощей.

**7.Последовательность операций при механической обработке**

**клубне- и корнеплодов:**

а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё,нарезка;

в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;

г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

**8.Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:**

а) 2-3 часа при T 4-8°C;

б) 12 часов при T 0°C;

в) 24 часа при T +2°C;

г) 48 часов при T +4+7°C.

**9.Существуют следующие формы нарезки капусты:**

а) брусочки, дольки;

б) крошка, кубики;

в) соломка, шашки;

г) дольки, кубики.

**10.Какие овощи перед фаршированием бланшируют?**

а) помидоры, баклажаны;

б) перец, кабачки, огурцы;

в) перец, кабачки, капуста для голубцов;

г) картофель, помидоры, огурцы.

**11.Дополните:**

**Обработка артишоков:** обрезают верхнюю колючую часть, … и … удаляют волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, промывают.

**12.Установите соответствие**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Лук репчатый** | Формы нарезки | **Картофель** |
|  | а) брусочки  б) соломка  в) ломтики  г) дольки  д) кубики  е) кольца |  |

**13.Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе**

**механической обработки овощей**

**Кабачки**

мытье → … → очистка кожицы → … → нарезка → …

**14.Установите соответствие:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Клубнеплоды** | Наименование овощей | **Корнеплоды** |
|  | 1.Картофель  2.Батат  3.Свекла  4.Морковь  5.Топинамбур  6. Редис  7.Репа  8.Брюква  9.Сельдерей  10.Петрушка  11.Хрен  12.Пастернак |  |

**15.Установите соответствие:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пряные** | Наименование овощей | **Листовые** |
|  | 1.Салат  2.Укроп  3.Чабер  4.Шпинат  5.Майоран  6.Щавель  7.Лавровый лист  8.Пастернак  9.Базилик  10.Тмин |  |

**16.По набору продуктов определите блюдо:**

- картофель отварной, яйца, сухари или пшеничная мука, масло растительное

**17.Соотнесите:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Соломка** | Блюда | **Б. Дольки** |
|  | 1) Рагу овощное |  |
| 2) Картофель жареный фри |
| 3) Картофель пай |
| 4) Капуста тушеная |
| 5) Картофель в молоке |
| 6) Картофель, тушенный с грибами |
| 7) Котлеты морковные |

**18.Установите последовательность приготовления картофельной**

**запеканки:**

1)грибной фарш слоем 2 см.;

2)смазать противень жиром и насыпать сухарями;

3)поверхность смазать сметаной;

4)в протертый картофель добавить сырое яйцо;

5)варка картофеля;

6)сверху закрыть другой половиной картофельной массы;

7)нанести рисунок;

8)массу разделить пополам;

9)поверхность сбрызнуть масломполовину картофельной массы выложить на противень;

10)отпуск с соусом или сметаной;

11)запекание.

**19.Соотнесите:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Блюда** | **Жарка** | **Тушение** | **Запекание** | **Припускание** |
| 1. Голубцы овощные |  |  |  |  |
| 2. Рагу овощное |  |  |  |  |
| 3. Котлеты свекольные |  |  |  |  |
| 4. Солянка овощная |  |  |  |  |
| 5. Пюре из моркови |  |  |  |  |
| 6. Рулет картофельный |  |  |  |  |
| 7. Морковь в молочном соусе |  |  |  |  |
| 8. Грибы с картофелем |  |  |  |  |
| 9. Зразы картофельные |  |  |  |  |
| 10. Драники |  |  |  |  |

**20.Дополните схему приготовления блюда «Крокеты картофельные»:**

1) протертый картофель охладить до 50 С**;**

2) ………………………………;

3) ………………………………;

4) массу перемешивают;

5) ………………………………;

6) ………………………………;

7) смачивают в белках;

8) ………………………………;

9) ………………………………;

10) отпуск.

**21.****Соотнесите:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Сырой тертый картофель** | Блюдо | **Б. Картофельная масса** |
|  | 1. Крекеры  2. Драники  3. Крокеты картофельные  4. Рулет картофельный  5. Чипсы картофельные  6. Котлеты картофельные  7. Бабка картофельная  8. Картофельные пирожки с грибами  9. Колбаса крестьянская  10. Оладьи картофельные |  |

**Дополните:**

**22. Нагревание продукта в … части жидкости от его объема - …**

**23. Жаренье предварительно отваренного или припущенного продукта в жарочном шкафу…**

**24.Процесс распада жира с образованием смолистых и газообразных веществ…**

**25.Соотнесите:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Способы тепловой обработки** | **Характеристика** |
| 1) бланширование | а) сокращение времени жаренья, быстрое образование корочки, лучше сохраняется сочность продукта |
| 2) тушение | б) предварительная, кратковременная варка, не доводящая продукт до состояния кулинарной готовности |
| 3) жаренье в ИК-лучах | в) припускание предварительно обжаренного или пассерованого продукта с добавлением специй, бульона или соуса |
| 4) жаренье основным способом | г) нагревание продукта с жиром, а иногда и без него |
| 5) брезирование | д) припускание продукта в жире с бульоном, а затем обжаривание в жарочном шкафу |

**26.Соотнесите:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Процессы** | **Характеристика** |
| 1) карамелизация | а) образование студнеобразной массы при нагревании до температуры 100° С; |
| 2) коагуляция | б) потери жира при жарении продуктов содержащих влагу; |
| 3) угар | в) образование корочки на поверхности продукта свыше 110° С; |
| 4) декстринизация | г) распад сахаров при нагревании продукта свыше 140° Сс образованием темноокрашенных веществ; |
| 5) клейстеризация | д) свертывание белковых молекул при нагревании свыше 70° С. |

**27.Дополните схему обработки репчатого лука**

**сортировка**

…

…

**очистка**

**мытье**

**нарезка**

**28.Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для**

**фарширования:**

1. Охлаждение

2. Удаление кочерыжки

3. Очистка от верхних листьев

4. Мытье

5. Подсоленная вода 15-20 минут

6. Варка до полуготовности

7. Разделка на листья

8. Формование голубцов

9. Отбивание утолщенной части листа

**29.Установить соответствие между видами овощей и способами**

**тепловой обработки, применяемыми при подготовке овощей к фаршированию:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Овощи | **Ответ** | Способ тепловой обработки |
| кабачки  перец  помидоры  капуста  баклажаны |  | 1. Припускание  2. Не требует тепловой обработки  3. Варка на пару  4. Варка до полуготовности  5. Бланширование |

**30.Установите соответствие:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид грибов | **Ответ** | Операции |
| подосиновики,  подберёзовики,  белые грибы,  шампиньоны |  | 1.Удалить плёнку → зачистка корня→  снятие кожицы со шляпки → мытьё с  добавлением лимонной кислоты  2.Перебрать → срезать корешки →  холодная вода на 30־40 минут → варка­­­  10–15 минут → промыть горячей водой  3.Очистка от листьев → удаление нижней части ножки, соскабливание загрязнённой кожицы → мытьё 3–4 раза |

**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 | Объем  времени | Качество  выпол-  нения  работ | Оценка |
| 1. | Приготовление блюд из овощей и грибов | 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 01.01.  Технология приготовления блюд из овощей и грибов. | Дифференцированный зачет |  |

Итоги квалификационного экзамена:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
| ПК 1.1.  ПК 1.2.  ОК 2  ОК 3  ОК 4  ОК 7 | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Блюда приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия.  Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  - Определение цели и порядок работы.  - Обобщение результата.  - Использование в работеполученные ранее знания  и умения.  - Рациональное распределение времени при вы-  полнении работ.  - Самоанализ и коррекциярезультатов собственной  деятельности  - Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных  ситуациях  - Ответственность за свойтруд.  - Обработка и структурирование информации.  - Нахождение и использование источников ин-  формации.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |  |

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

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

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

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**Д О Г О В О Р**

профессионального училища с с/х предприятиями, организациями

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

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

(указать должность, фамилию)

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

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

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

(указать профессии, количество учащихся, сроки проведения практики)

**2. Училище обязуется:**

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

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

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

**3. Предприятие обязуется:**

а) предоставить всем учащимся, прибывшим на практику рабочие места

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

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

(перечислить по каждой профессии рабочие места по программе)

создать условия для полного выполнения учащимися учебной программы

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

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

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

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

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

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

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**Министерство образования и науки РФ**

**ГБОУ НПО профессиональное училище № 29**

**Д н е в н и к**

**учета учебно-производственных работ**

**при обучении на производстве**

**20\_\_\_ - 20\_\_\_ учебный год**

**Глав УО Курганской области**

ГБОУ НПО профессиональное училище № 29

Д н е в н и к

учета учебно-производственных работ

при обучении на производстве

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

(фамилия, имя, отчество учащегося)

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

(профессия)

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

(фамилия, имя, отчество мастера производственного обучения)

**ИНСТРУКЦИЯ**

О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

УЧАЩИХСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧИЛИЩА

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

предметам и дать трудовые навыки по изучаемой профессии на производстве.

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

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

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

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

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

( фамилия, имя, отчество)

ГБОУ НПО Профессиональное училище № 29

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

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

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

(фамилия, имя, отчество)

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

(наименование предприятия, колхоза, совхоза)

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

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

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

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

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

(перечень работ и рабочих мест)

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

(оценка)

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

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

(производственные показатели)

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

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

(подробный отзыв)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 6**

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

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

**Н А Р Я Д**

**на выполнение квалификационной**

**(пробной) производственной работы**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

М.П.

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

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

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