**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**

**05Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по профессии НПО

260807. 01. «Повар, кондитер».

**с.Альменево, 2012**

**Разработчики:**

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

**Эксперты от работодателя:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование предприятия | Занимаемая должность | Фамилия, Имя, Отчество |
| Отдел образования  Администрации Альменевского района | Начальник  Отдела образования | И.Ф.Сафаргалеев |
| МКОУ «Альменевская средняя общеобразовательная  школа | Директор | А.И.Бабикова |
| ГБУ «Альменевская ЦРБ» | Главный врач | Ф.И.Гилязов |
| ПО «Альменевское» | Директор | Т.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 | 30 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочнаяведомость по профессиональному модулю | 31 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Договор профессионального училища с с/х предприятиями | 33 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Дневник учета учебно- производственных работ при обучении на производстве | 34 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Производственная характеристика | 37 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Наряд на выполнение квалификационной (пробной) производственной работы | 38 |

**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 блюд из мяса и домашней птицы.**

**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 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | 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  Кулинарный цех  Время 6 часов  Портфолио |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | 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  Кулинарный цех  Время 6 часов  Портфолио |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | -наличие интереса к будущей профессии;  -проф.конкурсы;  -презентации;  -выставки. | Производственная практика  Кулинарный цех  Время 6 часов  Портфолио |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | -обоснование способов решения заданий, определенных руководителем;  -самостоятельность при выполнении технологической последовательности профессиональных задач. | Квалификационный экзамен  Кулинарный цех  Время 6 часов  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 блюд из мяса и домашней птицы»** 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** |
| МДК05.01.  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | 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 мяса и домашней птицы.**

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

**ЗАДАНИЯ ДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 5**

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

**количество вариантов15**

**Оцениваемые компетенции:**

ПК 5. 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

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 кур отварных с гарниром.**

Задание:

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

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

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

4. Приготовить, оформить и подать кур отварных с гарниром.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 2**

Текст задания: **Приготовление курицы жаренной натуральной.**

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 курицу жаренную натуральную.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 3**

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

Задание:

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

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

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

4. Приготовить, оформить и подать котлеты с гарниром.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 4**

Текст задания: **Приготовление биточков рубленных из птицы с гарниром.**

Задание:

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

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

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

4. Приготовить, оформить и податьбиточки рубленные из птицы с гарниром.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 5**

Текст задания: **Приготовление птицы тушенной в 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 птицу тушенную в 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 № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 6**

Текст задания: **Приготовление птицы по домашнему.**

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 птицу по домашнему.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 7**

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

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 субпродуктов.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 8**

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

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 птицы.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин

**Вариант № 9**

Текст задания: **Приготовление птицы тушеной в соусе с овощами.**

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 птицу тушеную в соусе с овощами.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин

**Вариант №10**

Текст задания: **Приготовление чахохбили.**

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 чахохбили .

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин

**Вариант №11**

Текст задания: **Приготовление птицы по столичному.**

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 птицу по столичному.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин

**Вариант №12**

Текст задания: **Приготовление птицы 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 птицу 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 № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин

**Вариант №13**

Текст задания: **Приготовление котлет рубленных из птицы с гарниром.**

Задание:

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

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

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

4. Приготовить, оформить и подать котлеты рубленные из птицы с гарниром.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин

**Вариант №14**

Текст задания: **Приготовление зразы из кур с омлетом и овощами.**

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 из кур с омлетом и овощами.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин

**Вариант №15**

Текст задания: **Приготовление плова из птицы.**

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 плов из птицы.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**  Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля**05Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | |
| Номер и краткое содержание варианта | Оцениваемые компетенции | Показатели оценки результата (требования к выполнению задания) |
| № 1. Приготовление кур отварных с гарниром. | ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | 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 птицы жаренной натуральной. |
| № 3 Приготовление котлет с гарниром. |
| № 4. Приготовление биточков рубленных из птицы с гарниром. |
| № 5 Приготовление птицы тушенной в соусе. |
| № 6 Приготовление птицы по домашнему. |
| № 7 Приготовление рагу из субпродуктов. |
| № 8. Приготовление рагу из птицы. |
| №9. Приготовление птицы тушеной в соусе с овощами. |
| №10. Приготовление чахохбили. |
| №11. Приготовление птицы по столичному. |
| №12. Приготовление птицы во фритюре. |
| №13. Приготовление котлет рубленных из птицы с гарниром. |
| №14. Приготовление зраз из кур с омлетом и овощами. |
| № 15. Приготовление  Плова из птицы. |
| **Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся:  Задание № 5; вариантов -15  **Время выполнения** задания по варианту: 120 мин.  **Условия выполнения задания № 5**  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 мяса и домашней птицы.**

**Выберите правильный ответ**

**1.При обвалке свинины получают:**

а) корейку, покромку, грудинку, окорок;

б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;

в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;

г) шею, грудинку, корейку, окорок

**2.Для жарки используют следующие части говядины:**

а) лопаточная, пашина;

б) толстый край, вырезка;

в) боковая, наружные части задней части;

г) покромка, грудинка, шея

**3.Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**

а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;

б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;

в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;

г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

**4.Порционные полуфабрикаты из свинины:**

а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;

б) шницель, антрекот, котлета отбивная;

в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;

г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

**5.Тефтели имеют форму:**

а) приплюснуто-округлую;

б) овально-приплюснутую;

в) шарики;

г) форма батона

**6.Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:**

а) кубики 30-40г;

б) брусочки длинной 30-40 мм, массой 5-7г;

в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;

г) кубики 20-30 г

**7.Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы**

**в который шпик нарезают мелкими кубиками?**

а) фрикадельки;

б) шницель;

в) бифштекс;

г) люля-кебаб.

**8.Основное назначение приема маринования мяса:**

а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;

б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;

в) предохранение от потери влаги;

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

**9.Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:**

а) шницель, бифштекс, фрикадельки;

б) тельное, рулет, биточки;

в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;

г) тефтели, рулет, шницель.

**10.Дляприготовление котлет пожарских используется:**

а) кнельная масса из птицы;

б) котлетная масса из птицы;

в) натурально-рубленая масса из мяса;

г) котлетная масса из мяса.

**Дополните:**

**11.При разрубе передней четверти говядины получают следующие**

**отруба…**

**12.Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это … полуфабрикаты из …**

**13.Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это …**

**14.Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты …**

**15. Укажите части мяса, используемые для приготовления**

**полуфабрикатов из свинины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Полуфабрикаты** | **Ответ** | **Наименование частей** |
| 1. Эскалоп  2. Щницель  3. Гуляш  4. Поджарка |  | А. Окорок  Б. Корейка  В. Лопаточная часть  Г. Грудинка  Д. Шейная часть |

**16.Укажите причины образования корочки на поверхности мяса**

**при жарке:**

а) концентрация экстрактивных веществ;

б) образование новых вкусовых веществ;

в) деформация;

г) испарение влаги;

д) плотная консистенция;

е) карамелизация;

ж) денатурация.

**17.Соотнесите блюда согласно классификации:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Порционные** | Блюда | **Б. Мелкокусковые** |
|  | 1. Зразы отбивные |  |
| 2. Азу |
| 3. Ромштекс |
| 4. Бифштекс |
| 5. Гуляш |
| 6. Говядина духовая |
| 7. Плов |
| 8. Шашлык |
| 9. Эскалоп |
| 10. Шпигованное мясо |
| 11. Бефстроганов |
| 12. Филе |
| 13. Поджарка |

**18.****Соотнесите гарниры, рекомендуемые к блюдам:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Жареные блюда из филе птицы** | Гарниры | **Б. Жареные порционные блюда из мяса** |
|  | 1. Горошек зеленый отварной |  |
| 2. Картофель жареный |
| 3. Сложный гарнир |
| 4. Каши рассыпчатые |
| 5. Картофель в молоке |
| 6. Кабачки, баклажаны жареные |
| 7. Картофель жареный во фритюре |

**19.Укажите блюда жареные на сливочном масле:**

а) лангет;

б) котлета из филе птицы панированная;

в) рамштекс;

г) птица жареная во фритюре;

д) птица по-столичному;

е) котлета по-киевски;

ж) антрекот;

з) котлета натуральная из филе птицы.

**20.Установите соответствие:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Подают с соусом** | Блюда | **Б. Готовят с соусом** |
|  | 1. Печень  по-строгановски |  |
| 2. Котлета рубленная |
| 3. Гуляш |
| 4. Почки по-русски |
| 5. Мясо шпигованное |
| 6. Язык отварной |
| 7. Шашлык по-карски |
| 8. Голубцы с мясом |
| 9. Картофельная запеканка с мясом |
| 10. Макаронник с мясом |

**21.Соотнесите:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Из котлетной массы** | Блюда | **Б. Из натурально- рубленной массы** |
|  | 1. Битки по-белорусски |  |
| 2. Биточки |
| 3. Рулет |
| 4. Шницель рубленный |
| 5. Фрикадельки |
| 6. Зразы |
| 7. Бифштекс рубленный |
| 8. Тефтели |

**22.Укажите предварительные процессы тепловой обработки,**

**используемые для приготовления блюд:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Из запеченного мяса** | Способы тепловой обработки | **Б. Из тушенного мяса** |
|  | 1. Варка основным способом |  |
| 2. Жарка основным способом |
| 3. Обжаривание |
| 4. Припускание |
| 5. Бланширование |

**23.Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристика полуфабрикатов** | **Ответ** |
| 1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают. |  |
| 2. Нарезают под углом 40-450 из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают. |  |
| 3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают. |  |
| 4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают. |  |

**24.Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Порционные** | **Полуфабрикаты из говядины** | **Б. Крупнокусковые** |
|  | 1. Ростбиф |  |
|  | 2. Филе |  |
|  | 3. Тушеное мясо |  |
|  | 4. Лангет |  |
|  | 5. Антрекот |  |
|  | 6. Зразы отбивные |  |
|  | 7. Шпигованное мясо |  |
|  | 8. Говядина духовая |  |
|  | 9. Ромштекс |  |
|  | 10. Мясо отварное |  |
|  | 11. Бифштекс |  |

**25.Составить технологическую схему приготовления котлетной**

**массы из мяса:**

**Котлетное**

**мясо**

**26.Составить схему обработки мороженого мяса:**

**Мороженые туши**

**27.Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины**

**приготавливают перечисленные полуфабрикаты:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Части туши** | **Эскалоп** | **Шницель** | **Котлета натуральная** | **Рагу** | **Гуляш** | **Котлеты отбивные** | **Поджарка** | **Свинина духовая** | **Шашлык** |
| Корейка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Окорок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Лопаточная часть |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Шея |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**28.Определить и отметить знаком «Х», из каких частей говядины**

**приготавливают полуфабрикаты:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Части говядины** | **Полуфабрикаты из говядины** | | | | | | | | | | | |
| **Ростбиф** | **Шпигованное мясо** | **Бифштекс** | **Филе** | **Лангет** | **Антрекот** | **Ромштекс** | **Зразы отбивные** | **Говядина духовая** | **Азу** | **Гуляш** | **Бефстроганов** |
| Вырезка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Толстый край, тонкий край |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Верхний кусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Внутренний кусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Боковой кусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наружный кусок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Лопаточная часть |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Покромка I категории |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**29.Составить схему первичной обработки домашней птицы,**

**если она мороженая:**

**Птица мороженная**

**30.Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:**

а) мясо нарезают брусочками;

б) перемешивают;

в) соединяют с пассерованным репчатым луком;

г) укладывают на разогретую с жиром сковороду;

д) посыпают солью, перцем;

е) обжаривают;

ж) соединяют со сметанным соусом с томатом;

з) доводят до кипения;

и) отпуск.

**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 мяса и домашней птицы | 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 05.01.  Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы | Дифференцированный зачет |  |

Итоги квалификационного экзамена:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
| ПК 5.4.  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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПРИЛОЖЕНИЕ4**

**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