**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**

**03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по профессии НПО

260807. 01. «Повар, кондитер».

**с.Альменево, 2012**

**Разработчики:**

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

**Эксперты от работодателя:**

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

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п.п | Наименование | стр. |
| I. | Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств | 4 |
| 1.1. | Область применения | 4 |
| 1.2.  | Система контроля и оценки освоения программы ПМ | 5 |
| 1.2.1. | Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля | 5 |
| 1.2.2. | Организация контроля и оценки освоения программы ПМ | 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 | 17 |
| 3. | Комплект материалов для оценки МДК | 22 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Форма аттестационного листа по практике | 29 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочнаяведомость по профессиональному модулю | 30 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Договор профессионального училища с с/х предприятиями | 32 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Дневник учета учебно- производственных работ при обучении на производстве | 33 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Производственная характеристика | 36 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Наряд на выполнение квалификационной (пробной) производственной работы | 37 |

**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 супов и соусов**

**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 3.1. Готовить бульоны и отвары.ПК 3.2. Готовить простые супы.ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. | Правильность организации рабочего места.Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.Напитки приготовлены и оформлены в соответствии:- с показателями качества (вкус, запах, цвет, консистенция);- с нормой выхода готового изделия.  | Квалификационный экзаменКулинарный цехВремя 6 часовПортфолио  |
| 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 супов и соусов»** промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. за счет часов, отведенных на освоение профессионального модуля.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** |
| МДК**03.01.**Приготовление супов и соусов  | 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 супов и соусов**

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

**ЗАДАНИЯ ДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 3**

**Приготовление супов и соусов**

**количество вариантов15**

Оцениваемые компетенции:

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

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 щей из свежей капусты**

Задание:

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

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

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

4. Приготовить, оформить и подать щи из свежей капусты.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

 Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения - 120мин.

**Вариант № 2**

Текст задания**: Приготовление из квашеной капусты.**

Задание:

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

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

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

4. Приготовить, оформить и подать щи из квашеной капусты.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 3**

Текст задания**: Приготовлениеборща с капустой и картофелем.**

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 податьборщ с капустой и картофелем.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 4**

Текст задания**: Приготовление борща сибирского.**

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 борщ сибирский.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 5**

Текст задания**: Приготовление рассольника.**

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 рассольник.

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 рассольника ленинградского.**

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 рассольник ленинградский.

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 суп-лапша домашняя.**

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 суп-лапшу домашнюю.

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 супа картофельного с фрикадельками.**

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 суп картофельный с фрикадельками.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 9**

Текст задания**: Приготовление супа с макаронными изделиями.**

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 суп с макаронными изделиями.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 10**

Текст задания**: Приготовление солянки мясной сборной.**

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 податьсолянку мяснуюсборную.

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 супа-пюре с картофелем.**

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 суп-пюре с картофелем.

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 окрошки мясной.**

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 окрошку мясную.

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 сладкого супа из сухофруктов.**

Задание:

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

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

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

4. Приготовить, оформить и подать сладкий суп из сухофруктов.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

**Вариант № 13**

Текст задания**: Приготовление соуса красногоосновного.**

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 соус красного основной**.**

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 соуса белого основного.**

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 соус белого основной**.**

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 соуса сметанного.**

Задание:

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

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

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

4. Приготовить, оформить и подать соус сметанный**.**

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 масляных смесей.**

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 масляный смеси.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

 Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

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

3. Прокомментируйте выполнение задания № 1, 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

|  |
| --- |
| **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля**03Приготовление супов и соусов** |
| Номер и краткое содержание варианта | Оцениваемые компетенции | Показатели оценки результата (требования к выполнению задания) |
|  № 1. Приготовление щей из свежей капусты  | ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.ПК 3.2. Готовить простые супы.ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. | 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 щей из квашеной капусты |
| № 3 Приготовление борща с капустой и картофелем. |
| № 4. Приготовление борща сибирского. |
| № 5 Приготовление рассольника. |
| № 6 Приготовление рассольника ленинградского. |
| № 7 Приготовление су-лапши домашней. |
| № 8. Приготовление супа картофельного с фрикадельками. |
| №9. Приготовление супа картофельного с макаронами. |
| №10. Приготовление солянки мясной сборной. |
| №11. Приготовление супа пюре из картофеля. |
| №12. Приготовление мясной окрошки. |
| №13. Приготовление сладкого супа из сухофруктов. |
| №14. Приготовление соуса красного основного. |
| № 15. Приготовление соуса красного основного. |
| **Количество вариантов** (пакетов) заданий для экзаменующихся: Задание № 3 -; вариантов -15**Время выполнения** задания по варианту: 120 мин.**Условия выполнения задания № 3**Требования охраны труда: 1. Надевать спецодежду.2.Соблюдение правил санитарии и гигиены и правил ТБ при работе с инвентарем и оборудованием.Оборудование: пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, миксер, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.) не предусмотрена.Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)1.Сборник рецептур.2. Инструкции по технике безопасности при работе в цехах. 1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки:Правильность организации рабочего места.Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.Блюда приготовлены и оформлены в соответствии:- с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);- с нормой выхода готового изделия |

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

1. Общие положения

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

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

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

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

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

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

Цель портфолио-

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

Педагогические задачи портфолио-

• Поддерживать высокую учебную мотивацию обучающихся;

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

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

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

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

• Содействовать индивидуализации (персонализации) образования обучающихся;

• Закладывать дополнительные предпосылки и возможности для успешной социализации.

Функции портфолио:

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

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

Тип портфолио - смешанный

Структура портфолио:

***I курс*.**

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

***II курс.***

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

***III курс.***

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

Оформление портфолио:

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

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

Требования к презентации и защите портфолио.

**Карта формирования портфолио**

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

1. **Комплект материалов для оценки МДК**

**«Приготовление супов и соусов»**

 **Выберите правильный ответ**

1. **От чего зависит концентрация бульона?**

а) соотношение продуктов и воды;

б) от времени варки;

в) от способа варки;

г) от степени измельчения продуктов.

1. **Температура подачи горячих супов:**

а) 75-80ºС;

б) 60-65ºС;

в) 80-85ºС;

г) 70-75ºС.

1. **Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?**

а) молочные супы;

б) сладкие супы;

в) супы-пюре;

г) прозрачные супы.

1. **Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:**

а) щи, окрошка;

б) рассольник, солянка;

в) ботвинья, борщ;

г) окрошка, щи.

1. **Определить набор сырья для рассольника домашнего:**

а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир,

сметана;

б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;

в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;

г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

1. **В чем отличительная особенность приготовления борща**

 **украинского?**

а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;

б) подают с набором мясных продуктов;

в) бульон варят с добавлением копченостей;

г) готовят из квашеной капусты.

1. **Виды заправочных супов:**

а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;

б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;

в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;

г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

1. **Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением**

 **томата и костей копченостей?**

а) щи из квашеной капусты;

б) щи суточные;

в) щи по-уральски;

г) щи донские.

1. **Способы подготовки свеклы для борща:**

а) тушение;

б) варка на пару;

в) запекание;

г) пассирование.

1. **Какой рассольник готовится с томатом?**

а) домашний;

б) ленинградский;

в) московский;

г) рассольник обыкновенный.

**11.При тушении свеклы для борща добавляют …**

**12.Пассированную муку добавляют в заправочные супы для … за … до конца варки.**

**13.Супы классифицируют по трем признакам…**

**14.Готовые заправочные супы настаивают … для того, чтобы ….**

**15.При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами,щавелем, уксусом в первую очередь закладывают… и варят почти до …, так как … в кислой среде …**

**16.Определите основное назначение соусов:**

а) ухудшают внешний вид блюд;

б) повышают усвояемость пищи;

в) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;

г) понижают калорийность блюд;

д) блюда приобретают большую сочность;

е) повышают питательную ценность блюд.

**17.Определите продукты необходимые для приготовления:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Соуса польского** | а) яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;  |
| б) масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная; |
| в) яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон; |
| д) масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль. |

**18.Определите продукты необходимые для приготовления:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Маринада овощного** | а) морковь, капуста, петрушка, уксус, сахар, масло растительное. |
| б) морковь, лук, петрушка, томатное пюре, масло растительное, уксус, сахар, бульон. |
| в) масло, уксус, сахар, перец, соль, вода. |
| г) хрен, уксус, сахар, соль, сметана. |

**19. Определите, к какой группе относят соусы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. С мукой** | Соусы | **2. Без муки** |
|  | а) соус луковый |  |
| б) соус хрен  |
| в) майонез |
| г) кисло-сладкий |
| д) молочный сладкий |
| е) паровой |
| ж) соус мадера |
| з) салатная заправка |
| и) горчица столовая |

**20.Укажите последовательность приготовления соуса белого**

 **основного на мясном бульоне:**

1) пассерованные белые коренья и репчатый лук;

2) горячий мясной бульон;

3) соль, лимонная кислота;

4) горячая белая мучная пассеровка, разведенная бульоном;

5) варка 30 минут;

6) доведение до кипения;

7) заправка сливочным маслом;

8) процеживание

**21.Определить последовательность операций при приготовлении**

**супов-пюре:**

1) протирание;

2) соединение с соусом;

3) проваривание;

4) добавление соли;

5) варка или припускание продуктов вместе с овощами;

6) заправка льезоном и маслом;

7) отпуск;

8) варка или припускание продуктов;

9) введение пассерованных овощей;

10) разведение бульоном.

**22.Подобрать гарнир к супам:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **А. Суп сладкий** | **Гарниры** | **Б. Суп прозрачный** |
|  | 1. Фрикадельки |  |
| 2. Отварной рис |
| 3. Вареники с ягодами |
| 4. Кукурузные хлопья |
| 5. Пирожки |
| 6. Пудинг манный |
| 7. Запеканка рисовая |
| 8. Гренки |
| 9. Пельмени |
| 10. Омлет |
| 11. Бисквит |
| 12. Яйцо, сваренное в мешочек |
| 13. Кекс |

**23.Определить порядок закладывания продуктов при варке**

 **рассольников:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Рассольник Ленинградский** | **Продукты** | **Б. Рассольник домашний** |
|  | 1. Капуста |  |
| 2. Картофель |
| 3. Крупа перловая |
|  4. Пассерованные овощи |
| 5. Припущенные огурцы |
| 6. Пассерованный томат |
| 7. Специи, соль, рассол |

1. **Составить технологическую схему приготовления кваса**

**заправленного для окрошки:**

**Технологическая схема**

 **приготовления кваса заправленного для окрошки**

**Соль**

**Хлебный квас**

**Растирание**

**Разведение**

1. **Как нарезать овощи в супы?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Суп картофельный с фасолью** | **Вид нарезки** | **Б. Рассольник ленинградский** |
| Картофель Овощи пассерованные  | 1. Крупный кубик | Картофель Овощи пассерованные Соленые огурцы  |
| 2. Брусочки |
| 3. Соломка |
| 4. Мелкий кубик |
| 5. Дольки |
| 6. Ромбики |

**26. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Борщ украинский** | Наименование продуктов | **Б. Борщ с капустой и картофелем** |
|  | 1. Капуста свежая |  |
| 2. Свекла тушеная |
| 3. Картофель |
| 4. Лук, морковь, петрушка пассерованные |
| 5. Томатное пюре |
| 6. Уксус  |
| 7. Сахар |
| 8. Соль, перец, лавровый лист |
| 9. Говядина отварная |
| 10. Сосиски |
| 11. Свекла отварная |
| 12. Кости свинокопченостей |
| 13. Чеснок |
| 14. Шпик соленый |
| 15. Перец сладкий |
| 16. Мука пшеничная |
| 17. Жир |
| 18. Сметана |
| 19. Пампушка |
| 20. Маргарин |

**27.Дополните технологическую схему приготовления**

 **молочного соуса:**

1) Цельное молоко доводят до кипения;

2) ……………………….;

3) Проваривают 7-10 минут;

4) ……………………….;

5) Процеживают;

6) …...…………………..;

7) Защипывают

**28.По набору продуктов определите соус:**

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус,

 корнишоны.

**29.Рассчитать количество сметаны, необходимое для**

**приготовления соуса сметанного, используемого для приготовления 30 порций блюда « Картофель, запеченный в сметанном соусе», если для приготовления одной порции блюда используется 100г соуса сметанного, для приготовления 1000 г соуса – 500 г сметаны.**

**30.Установите соответствие:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты соусов** | **Причины** |
| 1. Запах сырой муки и клейкость2. Запах и вкус подгорелой муки3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы4. Запах и вкус сырого томата 5. Наличие комков заварившейся муки6. Наличие темных крупинок и горького вкуса | а) слабый бульонб) подгорелые овощив) мучную пассеровку развели очень горячим бульономг) томат плохо спассеровалид) муку перепассеровалие) муку не пассеровалиж) плохо зачищены овощи |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

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

ФИО

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

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

код и наименование

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

наименование профессионального модуля

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

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

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

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

наименование организации, юридический адрес

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п.п | Виды работ | Объемвремени | Качествовыпол-ненияработ | Оценка |
| 1. | Приготовление простых горячих напитков | 6 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

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

ответственного лица организации

**ПриЛОЖЕНИЕ 2**

**Оценочная ведомость по профессиональному модулю**

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

код и наименованиепрофессионального модуля

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

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

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

код и наименование

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

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

наименование профессионального модуля

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

Итоги промежуточной аттестации:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Элементы модуля(код и наименование МДК, код практик) | Формы промежуточной аттестации | Оценка |
| МДК 03.01.Технология приготовления сладких блюд и напитков | Дифференцированный зачет |  |

Итоги квалификационного экзамена:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
| ПК 3.1. ПК 3.2.пК 3.3.пК 3.3.ОК 2ОК 3ОК 4ОК 7 | Правильность организации рабочего места.Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.Блюда приготовлены и оформлены в соответствии:- с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);- с нормой выхода готового изделия. Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.- Определение цели и порядок работы.- Обобщение результата.- Использование в работеполученные ранее знанияи умения.- Рациональное распределение времени при вы-полнении работ.- Самоанализ и коррекциярезультатов собственнойдеятельности- Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственныхситуациях- Ответственность за свойтруд.- Обработка и структурирование информации.- Нахождение и использование источников ин-формации.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |  |

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

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

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

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**Д О Г О В О Р**

профессионального училища с с/х предприятиями, организациями

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

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

 (указать должность, фамилию)

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

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

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

 (указать профессии, количество учащихся, сроки проведения практики)

**2. Училище обязуется:**

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

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

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

**3. Предприятие обязуется:**

а) предоставить всем учащимся, прибывшим на практику рабочие места

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

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

 (перечислить по каждой профессии рабочие места по программе)

создать условия для полного выполнения учащимися учебной программы

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

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

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

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

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

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

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

 **ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**Министерство образования и науки РФ**

 **ГБОУ НПО профессиональное училище № 29**

**Д н е в н и к**

**учета учебно-производственных работ**

 **при обучении на производстве**

 **20\_\_\_ - 20\_\_\_ учебный год**

**Глав УО Курганской области**

 ГБОУ НПО профессиональное училище № 29

 Д н е в н и к

 учета учебно-производственных работ

 при обучении на производстве

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

(фамилия, имя, отчество учащегося)

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

(профессия)

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

(фамилия, имя, отчество мастера производственного обучения)

**ИНСТРУКЦИЯ**

 О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

 УЧАЩИХСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧИЛИЩА

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

предметам и дать трудовые навыки по изучаемой профессии на производстве.

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

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

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

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

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

( фамилия, имя, отчество)

ГБОУ НПО Профессиональное училище № 29

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

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

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

(фамилия, имя, отчество)

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

(наименование предприятия, колхоза, совхоза)

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

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

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

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

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

 (перечень работ и рабочих мест)

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

(оценка)

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

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

(производственные показатели)

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

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

(подробный отзыв)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 6**

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

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

**Н А Р Я Д**

**на выполнение квалификационной**

 **(пробной) производственной работы**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

М.П.

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

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

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