Макет УМК УП/ПП

Титульный лист

После заполнения красное нужно удалить

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республика Крым**

**«Джанкойский профессиональный техникум»**

**Учебно-методический комплекс**

**учебной и производственной практики**

**по ПМ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_ (индекс, наименование)

по профессии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (код, название профессии)

г. Джанкой

20\_\_г.

Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю \_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) разработан в соответствии с рабочей программой, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (код, название профессии), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от \_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Разработчик:

Ф.И.О*.* \_\_\_\_\_\_\_\_, преподаватель ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

|  |
| --- |
| РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНОпредметной (цикловой) комиссией \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/название ПЦК/*Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О. |

|  |
| --- |
| **Содержание УМК УП/ПП****ПМ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (индекс, наименование) |
| **Структурный компонент «Нормативная документация»** |
| 1 | ФГОС СПО профессии \_\_\_\_\_\_ (код, название) |
| 2 | Профессиональный стандарт |
| 3 | Примерная программа ПМ |
| 4 | Учебный план |
| 5 | Рабочая программа учебной практики |
| 6 | Рабочая программа производственной практики |
| 7 | Календарно–тематический план  |
| **Структурный компонент «Учебно–методической документации»** |
| 1 | Методические указания по прохождению учебной и производственной практикам по ПМ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) |
| **Структурный компонент «Средства контроля»** |
| 1 | Фонд оценочных средств |
| 2 | Комплект контрольно–оценочных материалов УП/ПП  |
| 3 | Комплект контрольно-оценочных средств ПМ. \_\_\_\_ (индекс, наименование) |

Макет

Методические указания

по прохождению УП/ПП

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым**

 **«Джанкойский профессиональный техникум»**

**Методические указания**

**по прохождению учебной и производственной практикам**

**по ПМ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (индекс, наименование)

по профессии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (код, название профессии)

г. Джанкой

 20\_\_\_ г.

Методические указания разработаны в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (код, название профессии), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от \_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Разработчик:

Ф.И.О. \_\_\_\_\_, мастер п/о ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНОпредметной (цикловой) комиссией \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/название ПЦК/*Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О. |  |

**Пояснительная записка**

Методические указания по прохождению учебной и производственной практик являются частью учебно-методического комплекса ПМ. \_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) и разработаны в соответствии с Положением об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

Методические рекомендации определяют цели и задачи, конкретное содержание, особенности организации и порядок прохождения производственной практики обучающимися.

Методические рекомендации адресованы обучающимся ГБПОУ «Джанкойский профессиональный техникум».

**Краткая инструкция для обучающихся по прохождению учебной и производственной практики**

**УВАЖАЕМЫЙ СТУДЕНТ!**

В соответствии с учебным планом основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих по профессии \_\_\_\_\_\_ (код, название) профессионального модуля ПМ.\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) предусмотрена учебная практика. Прохождение практики повышает качество Вашей профессиональной подготовки, позволяет закрепить приобретаемые теоретические знания, способствует социально-психологической адаптации на местах будущей работы.

Учебная практика направлена на приобретение Вами первоначального практического опыта для последующего освоения общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) по данному виду профессиональной деятельности.

Учебная практика организуется и проводится в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указать место проведения лаборатория, мастерская …) техникума.

Производственная практика проводится в организациях различных форм собственности на основе договоров, заключаемых между Техникумом и этими организациями.

Методические рекомендации, представленные Вашему вниманию, предназначены для того, чтобы помочь Вам эффективно подготовиться к прохождению практике и сдаче дифференцированного зачета и экзамену (квалификационному).

**Цели учебной и производственной практики:**

 **…..**

**Основные задачи учебной и производственной практики:**

Во время прохождения практики Вы должны получить практические умения:

**……**

В результате прохождения учебной и производственной практики вы осваиваете:

**ПК 1.1 …..**

**ПК 1.2 …..**

**ОК 01 …..**

**ОК 02 …..**

И имеете **практический опыт: …..**

На учебную практику в курсе изучения учебной ПМ. \_\_\_ (индекс, наименование) отводится \_\_\_\_ часов.

На производственную практику в курсе изучения учебной ПМ. \_\_\_ (индекс, наименование) отводится \_\_\_\_ часов.

**Учебная практика**

Учебная практика проходит в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указать место проведения) ГБПОУ «Джанкойский профессиональный техникум» под руководством Вашего мастера производственного обучения.

К учебной практике допускаются обучающиеся имеющие: \_\_\_\_\_\_ (указать требования к допуску обучающегося к работе).

К учебной практике не допускаются обучающиеся: \_\_\_\_\_\_\_\_ (указать причины не допуска).

Каждый обучающийся обязан с первых занятий оформлять профессиональное портфолио по учебной практике, куда Вы вкладываете:

– лично составленные инструкционно-технологические карты по \_\_\_\_\_\_\_\_\_;

– инструкции по \_\_\_\_\_\_\_\_;

– Ваше фото с \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (образец изделия) , как доказательство отработки данной темы;

– доклады, рефераты, сообщения, презентации, проекты по данному ПМ. \_\_\_\_\_ (индекс, наименование);

– графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

– грамоты, наградные листы, сертификаты за участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах по профессии.

Образец титульного листа

|  |
| --- |
| **Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым** **«Джанкойский профессиональный техникум»****ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ПОРТФОЛИО** **Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** **Имя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** **Дата рождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Профессия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Мастер производственного обучения** \_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Ф.И.О.** **Период, за который представлены документы и материалы****с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.****по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.****Контактная информация:****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  телефон e-mail  |

**Производственная практика**

Производственная практика проводится в организациях различных форм собственности на основе договоров, заключаемых между Техникумом и этими организациями.

До начала прохождения практики Вы должны:

* согласовать место прохождения практики с руководителем практики и

знакомиться с программой практики;

* посетить организационное собрание, на котором получите задание по производственной практике;
* составить календарный план прохождения практики.

Содержание заданий по производственной практике позволит Вам сформировать профессиональные компетенции по виду профессиональной деятельности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и способствовать формированию общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Во время практики Вы должны:

* полностью и своевременно выполнять задания, предусмотренные программами практики;
* соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового

распорядка, а также требования охраны труда и пожарной безопасности.

Во время практики Вы можете проявлять инициативу и творческий подход при освоении компетенций предусмотренных ФГОС СПО.

Каждый обучающийся обязан с первых дней производственной практики оформлять профессиональное портфолио по практике (приложение к дневнику практики), куда Вы вкладываете:

* Титульный лист;
* Сведения об обучающемся;
* Дневник прохождения производственной практики;
* Аттестационный лист по производственной практике;
* Протокол проведения пробных работ;
* Производственная характеристика;
* Ваше фото с \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (образец изделия), как доказательство отработки данной темы;
* Графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

По окончании практики Вы предоставляете отчет (портфолио) о прохождении практики в 2-х дневный срок и можете внести предложения по совершенствованию организации практики.

По всем вопросам, возникающим в процессе подготовки, прохождения и

окончании практики Вы можете обращаться к руководителям практики: мастеру п/о или наставнику от предприятия.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

**Творческих успехов**

**в Вашей профессиональной деятельности!!!**

Макет

КОС по УП/ПП

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республика Крым**

**«Джанкойский профессиональный техникум»**

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по учебной и производственной практике**

**ПМ.** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование)

по профессии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (код, название)

г. Джанкой

20\_\_\_г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой по учебной и производственной практике ПМ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (код, название профессии), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от \_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Разработчик:

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_, преподаватель ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

|  |
| --- |
| РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНОпредметной (цикловой) комиссией \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/название ПЦК/*Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О. |

**Пояснительная записка**

Цели и задачи.

В результате освоения учебной и производственной практике ПМ. \_\_\_\_\_ (индекс, наименование) обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО (ППКРС) \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (код, название профессии)следующими умениями, знаниями, профессиональными компетенциями, общими компетенциями:

**уметь: …..**

**знать: …..**

**иметь практический опыт: …..**

**ПК 1.1 …..**

**ПК 1.2 …..**

**ОК 01 …..**

**ОК 02 …..**

**Структура КОС**

В КОС по учебной и производственной практике ПМ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) включены:

– текущий контроль успеваемости;

– промежуточная аттестация.

Формы текущего контроля:

– опрос(устный, письменный).

Основная форма проведения промежуточной аттестации –дифференцированный зачет.

**Текущий контроль успеваемости – проверка усвоения учебного материала**

**Текущий опрос (устный или письменный)**

**Раздел 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Инструкция по выполнению работы**

На выполнение работы отводится \_\_\_ минут для ответа на поставленные вопросы.

**Перечень вопросов:**

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Критерии оценивания:**

Оценка 5 «отлично» ……..;

Оценка 4 «хорошо» ……...;

Оценка 3 «удовлетворительно» ……..;

Оценка 2 «неудовлетворительно» ……..;

**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**

**Назначение дифференцированного зачета** – оценить уровень подготовки студентов по учебной и производственной практике ПМ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОПОП профессии

**Содержание дифференцированного зачета** определяется в соответствии с ФГОС СПО профессии \_\_\_\_\_\_\_\_ (код, наименование)

**Перечень умений, знаний, профессиональных и общих компетенций подлежащих контролю на дифференцированном зачете:**

**уметь: …..**

**знать: …..**

**иметь практический опыт: …..**

**ПК 1.1 …..**

**ПК 1.2 …..**

**ОК 01 …..**

**ОК 02 …..**

**Время проведения дифференцированного зачета**

На выполнение дифференцированного зачета отводится \_\_\_ минут.

**Структура дифференцированного зачета**

Дифференцированный зачет состоит из 2 частей:

* обязательная :

– часть А содержит тестовое задание из 20 вопросов;

– часть Б содержит теоретический вопрос;

* дополнительная:

– решение производственных ситуаций или задач.

Задания дифференцируются по уровню сложности. Обязательная часть включает задания, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с требованиями рабочей программы по ПМ. \_\_\_\_ (индекс, наименование).

Дополнительная часть включает задания более высокого уровня сложности.

Варианты дифференцированного зачета равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах дифференцированного зачета находится задание, проверяющее один и тот же элемент содержания.

**Критерии оценивания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Часть А | 20 | Каждый правильный ответ 1 балл |
| Часть Б | 2 | Каждый правильный ответ 2 балла |
| Дополнительная часть | 5 | Правильное решение 5 баллов |

Максимальное количество баллов – 27 баллов

**Шкала перевода баллов в отметки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Отметка** | **Число баллов, необходимое для получения отметки** |
| «5» (отлично) | 23 – 27 |
| «4» (хорошо) | 18 – 22 |
| «3» (удовлетворительно) | 14 – 17 |
| «2» (неудовлетворительно) | менее 14 |

**Инструкция по выполнению работы**

На выполнение дифференцированного зачета отводится \_\_\_ минут. Выполняйте задания в любом порядке.

**Обязательная часть**

**Вариант № 1**

**Часть А – Тестирование**

**1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Часть Б - Теоретический вопрос**

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

**Дополнительная часть**

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

**Эталоны ответов дифференцированного зачета**

**Вариант 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Эталон ответов** |
| **Обязательная часть** |
| А 1 | **…..** |
| А 2 | **…..**. |
| Б 1 | **…..** |
| **Дополнительная часть** |
| **…..** |

**Информационные источники:**

**…..**

**В соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50, профессиональных стандартов WorlldSkills при оценивании результата учебной практики рекомендуется применять:**

**а) Самооценку полученного результата, например**

**Самооценка по 5-балльной системе оценивания**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Название блюда (изделия)** | **Стиль и креативность** | **Вкус** | **Консистенция** | **Дефекты** | **Пути устранения** |
| **Балл самооценки** |  |  |  |  |  |  |

**б) Экспертный лист (для профессии 43.01.09 Повар, кондитер с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50, профессиональных стандартов WorlldSkills)**

**Экспертный лист с**оставлен в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки региональных чемпионатов движения WorldSkillsRussia.

Проверяемые профессиональные компетенции определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» и Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

**Экспертный лист**

**Тема: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Модуль.****описание, аспекты оценивания результата работ, максимальное количество баллов** |
| **Модуль. А Гигиена** | **Модуль В. Приготовление и расчет времени** | **Модуль С. Презентация** | **Модуль Д. Вкус** |
| **Объективные аспекты оценивания работы обучающегося (максимальное количество баллов 10)** | **Субъективные аспекты оценивания работы обучающегося (максимальное количество баллов 40)** | **Объективные аспекты оценивания результата работы обучающегося (максимальное количество баллов 30)** | **Субъективные аспекты оценивания результата работы участника (максимальное количество баллов 20)** |
| **Кол. баллов** | **1**  | **1**  | **1**  | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **10** | **10** | **10** | **10** | **5** | **5** | **5** | **5** | **5** | **5** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** |
| **п/п** | **Ф.И.О. обучающегося** | Персональная гигиена – санитарная одежда соответствие требованиям и чистота | Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками) | Персональная гигиена – снятие пробы пальцами | Персональная гигиена – плохие привычки | Гигиена рабочего места – чистота рабочего места | Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок | Расточительность | Брак | Корректное использование цветных разделочных досок | Корректное использование раздельных мусорных баков | Кулинарные навыки – приготовление и оформление | Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии | Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии | Навыки работы с ножом - приготовление, эффективность | Время подачи – корректное время подачи(±1 минута от заранее определённого). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается) | Температура подачи | Использование обязательных ингредиентов | Правильность подачи (соответствие заданию) | Соответствие веса готового блюда | Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) | Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) | Презентация: стиль и креативность | Вкус – общая гармония вкуса и аромата | Консистенция каждого компонента блюда | Вкус каждого компонента в отдельности |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Шкала перевода баллов в оценку**

|  |  |
| --- | --- |
| **Отметка** | **Число баллов, необходимое для получения отметки** |
| «5» (отлично) | 85 – 100 |
| «4» (хорошо) | 70 – 84 |
| «3» (удовлетворительно) | 50 – 69 |
| «2» (неудовлетворительно) | менее 50 |

Макет

Дневника учета производственной практики

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ

РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

 **«ДЖАНКОЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**ДНЕВНИК**

**ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Ф.И.О.**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(обучающегося)

**Группа № \_\_ Профессия:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сроки практики: семестр \_\_\_ с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.**

**Руководитель практики от предприятия**

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

ФИО подпись

**Руководитель практики от техникума**

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

ФИО подпись

**Старший мастер**

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

ФИО подпись

**НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум» руководствуясь планами и программами для подготовки квалифицированных рабочих, согласно договора о прохождении производственной практики направляет на производственную практику обучающегося

(фамилия, имя, отчество)

по профессии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

на предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (название предприятия)

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

***ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ОБУЧАЮЩИМСЯ***

***ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ***

1. Выполнять установленные на предприятии правила внутреннего распорядка.

2. Соблюдать трудовую и производственную дисциплину.

3. Соблюдать нормы и правила охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

4. Соблюдать правила санитарии и личной гигиены.

5. Посещать консультации, проводимые руководителями производственной практики.

6. Вести дневник производственной практики, который является основным документом, подтверждающим прохождение и выполнение программы.

7. По итогам производственной практики сдается Аттестационный лист.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

**Обучающегося**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(ФИО)

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

прошел производственную практику в объеме \_\_\_\_\_ часов

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. по «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

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

 (наименование организации, юридический адрес)

**Виды и качество выполнения работ в период производственной практики**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Виды работ, выполненных обучающимся во время практики, согласно тематическому плану производственной практики*** | ***Качество выполнения работ*** |
| ***высокое*** | ***среднее*** | ***низкое*** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели выполнения производственных заданий** | **Степень демонстрации** |
| **высокое** | **среднее** | **низкое** |
| Умение работать в коллективе |  |  |  |
| Умение эффективно общаться с коллегами и руководством |  |
| **Индивидуальные особенности:** |  |  |  |
| добросовестность  |  |  |  |
| инициативность  |  |  |  |
| уравновешенность  |  |  |  |
| ответственность  |  |  |  |
| исполнительность  |  |  |  |
| толерантность |  |  |  |

**Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

ФИО, должность М.П. подпись

**СОГЛАСОВАНО**

 **Представитель работодателя**

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

 Подпись ФИО

М.П.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**прохождения производственной практики**

**по профессии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды работ** | **Кол-во часов** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **ВСЕГО** |  |
| **Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**СОДЕРЖАНИЕ ДНЕВНИКА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Описание выполненной работы** | **Оценка** | **Подпись** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**на обучающегося ГБПОУРК «ДПТ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(ФИО )

**Группа № \_\_\_\_\_\_ Профессия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

проходившего практику с «\_\_ » \_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 201\_\_ г.

на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(*наименование предприятия*)

За время практики обучающийся проявил личностные, деловые качества и продемонстрировал способности:

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели выполнения производственных заданий** | **Степень демонстрации** |
| **высокая** | **средняя** | **низкая** |
| Теоретическая подготовка дневника по практике |  |  |  |
| Умение применять теорию на практике  |  |  |  |
| Производственная дисциплина и прилежание  |  |  |  |
| Умение организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда  |  |  |  |
| Выполнение требований электро- и противопожарной безопасности  |  |  |  |
| Владение практическими навыками  |  |  |  |
| Владение практическими навыками  |  |  |  |
| Умение заполнять документацию  |  |  |  |
| Выполнение работ, предусмотренных программой практики  |  |  |  |
| Регулярное ведение дневника по практике |  |  |  |

За время прохождения практики у обучающегося сформировались профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование ПК** | **Сформированность компетенции** |
| **полностью** | **частично** | **нет** |
| Теоретическая подготовка дневника по практике |  |  |  |
| Умение применять теорию на практике  |  |  |  |
| Производственная дисциплина и прилежание  |  |  |  |
| Умение организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда  |  |  |  |

**Программа практики выполнена**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *полностью / неполностью*

**Итоговая оценка по практике** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ во время прохождения производственной практики на предприятии выполнил практическую работу с оценкой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**Руководитель практики от предприятия**

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

ФИО, должность М.П. подпись

Макет

КОС ПМ

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республика Крым**

**«Джанкойский профессиональный техникум»**

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**ПМ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_ ( индекс, наименование)

по профессии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (код, название профессии)

г. Джанкой

20\_\_\_г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю ПМ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (код, название профессии), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от \_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Разработчики:

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

Ф.И.О., должность

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

Ф.И.О., должность

|  |
| --- |
| РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНОпредметной (цикловой) комиссией \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/название ПЦК/*Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  |

**1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и сформированности у него компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в освоения ОПОП СПО (ППКРС).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен проводится в виде выполнения практических заданий по виду профессиональной деятельности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Итогом экзамена является однозначное решение:

«вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

**1.1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

Программа профессионального модуля направлена на освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид профессиональной деятельности** | **Показатель оценки результата** |
| ПК 1.1 |  |
| ПК 1.2 |  |
| ОК 01 |  |
| ОК 02 |  |

**1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

**ПО 1. …..,**

**ПО 2. …..,**

**…..**

**уметь:**

**У 1. …..,**

**У 2. …..,**

**…..**

**знать:**

**З 1. …..,**

**З 2. …..,**

**…..**

**2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Формы промежуточной аттестации** |
| МДК **…..** | Экзамен/диф. зачет |
| УП **…..** | Диф. зачет |
| ПП **…..** | Диф. зачет |
| ПМ (в целом) | Экзамен (квалификационный) |

**3. Оценка по учебной и производственной практике**

**Общие положения**

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

**3.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

Дифференцированный зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

**Формы аттестационных листов:**

**(**заполняется на каждого обучающегося**)**

**Аттестационный лист учебной практики**

**Ф.И.О. обучающегося** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Группа №** \_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Профессия** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (код, название профессии)

**Место проведения практики** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Виды, объем и качество работ, выполненные обучающимся во время практики:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды работ** | **Объем часов** | **Оценка** |
|  1 |  |  |  |
|  2 |  |  |  |

**Мастер п/о** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

**Обучающегося**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(ФИО)

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

прошел производственную практику в объеме \_\_\_\_\_ часов

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. по «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

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

 (наименование организации, юридический адрес)

**Виды и качество выполнения работ в период производственной практики**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Виды работ, выполненных обучающимся во время практики, согласно тематическому плану производственной практики*** | ***Качество выполнения работ*** |
| ***высокое*** | ***среднее*** | ***низкое*** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели выполнения производственных заданий** | **Степень демонстрации** |
| **высокое** | **среднее** | **низкое** |
| Умение работать в коллективе |  |  |  |
| Умение эффективно общаться с коллегами и руководством |  |
| **Индивидуальные особенности:** |  |  |  |
| добросовестность  |  |  |  |
| инициативность  |  |  |  |
| уравновешенность  |  |  |  |
| ответственность  |  |  |  |
| исполнительность  |  |  |  |
| толерантность |  |  |  |

**Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

ФИО, должность М.П. подпись

**Критерии оценивания**

«5» – обучающийся самостоятельно решает/выполняет профессиональные (типовые и нестандартные) профессиональные задачи;

«4» – обучающийся самостоятельно решает/выполняет типовые профессиональные задачи. Для решения нестандартных задач требуется консультационная помощь мастера п/о;

«3» – обучающийся решает/выполняет типовые профессиональные задачи при консультационной поддержке мастера п/о;

«2» – обучающийся не справляется с решением/выполнением типовых профессиональных задач, проявляет отдельные навыки, входящие в компетенцию.

## 4. Структура контрольно-оценочных средств для проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен проводится в виде выполнения практических заданий по виду профессиональной деятельности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

## 4.1. Задания для выполнения экзамена (квалификационного)

**Задание № 1**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Компетенции** | **Показатель оценки результата** |
| ПК **…..** |  |
| ОК **…..** |  |

**Инструкция:**

* Внимательно прочитайте задание.
* В ходе выполнения задания вы должны …..
* Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией …...
* Время выполнения задания \_\_\_\_\_\_ (академических часов)

# Условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания (*например,* *на учебной/производственной практике, в цеху организации (предприятия), мастерской и т.п.):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

2. Максимальное время выполнения задания: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ мин./час.

3. Требования охраны труда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

4. Материально-техническое обеспечение *(указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники*)

**Текст задания:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**4.2. Пакет экзаменатора при оценивании задания**

|  |
| --- |
| **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА** |
| **Задание №1.** *(Текст задания****)*** |
| **Объекты оценки** | **Критерии оценки результата**  | **Отметка о выполнении** |
| **Освоен** | **Не освоен** |
| **ПК …..** |  |  |  |
|  |  |  |

**4.3. Оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ. \_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) (**заполняется на каждого обучающегося**)**

**Ф.И.О. обучающегося** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Группа №** \_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Профессия** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (код, название профессии)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элементы модуля****(код и наименование МДК, код практики)** | **Формы промежуточной аттестации** | **Оценка** |
| МДК **…..** | Экзамен/диф. зачет |  |
| УП **…..** | Диф. зачет |  |
| ПП **…..** | Диф. зачет |  |
| ПМ (в целом) | Экзамен (квалификационный) |  |

**Преподаватель** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

**Мастер п/о** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

##  4.4. Защита профессионального портфолио

(если предусмотрено в составе экзамена (квалификационного)

###

### 4.4.1. Тип профессионального портфолио:

 Использовано \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ портфолио.

*Выберите из предложенных вариантов: портфолио документов, портфолио работ, рефлексивный портфолио, портфолио смешанного типа.*

###

### 4.4.2. Проверяемые результаты обучения:

Перечислить коды и наименования ПК и ОК

|  |  |
| --- | --- |
| **Компетенции** | **Показатель оценки результата** |
| **ПК** **…..** |  |
| **ОК** **…..** |  |

### 4.4.3. Основные требования

Требования к структуре и оформлению профессионального портфолио:

Обязательные документы:

* Титульный лист;
* Сведения об обучающемся;
* Аттестационный лист по учебной практике;
* Дневник прохождения производственной практики;
* Аттестационный лист по производственной практике;
* Протокол проведения пробных работ;
* Производственная характеристика;
* Графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;
* Портфолио \_\_\_ (образец изделия, вида работы) для проведения экзамена (квалификационного) - (если предусмотрено в составе экзамена)

**4.5. Портфолио для проведения экзамена (квалификационного)****(для профессии 43.01.09 Повар, кондитер с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50, профессиональных стандартов WorlldSkills)**

### 4.5.1. Структура профессионального портфолио:

* Титульный лист;
* Сведения об обучающемся;
* Аттестационный лист по учебной практике;
* Аттестационный лист по производственной практике;
* Производственная характеристика;
* Дневник прохождения производственной практики;
* Графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;
* Портфолио блюда (изделия) для проведения экзамена (квалификационного):

 1) Титульный лист;

 2) Технологическая карта и фото блюда (изделия);

 3) Технологическая схема блюда (изделия).

**4.5.2. Презентация и защита портфолио блюда (изделия).**

### 4.5.3. Самооценка полученного результата.

Самооценка по 5-балльной системе оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Название блюда (изделия)** | **Стиль и креативность** | **Вкус** | **Консистенция** | **Дефекты** | **Пути устранения** |
| **Балл самооценки** |  |  |  |  |  |  |

**4.6. Экспертный лист (для профессии 43.01.09 Повар, кондитер с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50, профессиональных стандартов WorlldSkills)**

Составлен в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки региональных чемпионатов движения WorldSkillsRussia.

Проверяемые профессиональные компетенции определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» и Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

**Экспертный лист**

**(**заполняется на каждого обучающегося**)**

**Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Группа № \_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Модуль** | **Описание** | **Аспекты оценивания результата работ** | **Количество баллов** |
| **Максимальное количество баллов** | **Набранное количество баллов** |
| **A** | **Гигиена** | **Объективные аспекты оценивания работы обучающегося (максимальное количество баллов 10)** |
| Персональная гигиена – санитарная одежда соответствие требованиям и чистота | **1** |  |
| Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками) | **1** |  |
| Персональная гигиена – снятие пробы пальцами | **1** |  |
| Персональная гигиена – плохие привычки | **1** |  |
| Гигиена рабочего места – чистота рабочего места | **1** |  |
| Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок | **1** |  |
| Расточительность | **1** |  |
| Брак | **1** |  |
| Корректное использование цветных разделочных досок | **1** |  |
| Корректное использование раздельных мусорных баков | **1** |  |
| **B** | **Приготовление и расчет времени** | **Субъективные аспекты оценивания работы обучающегося (максимальное количество баллов 40)** |
| Кулинарные навыки – приготовление и оформление | **10** |  |
| Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии | **10** |  |
| Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль | **10** |  |
| Навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль | **10** |  |
| **C** | **Презентация** | **Объективные аспекты оценивания результата работы обучающегося (максимальное количество баллов 30)** |
| Время подачи – корректное время подачи (±1 минута от заранее определённого). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается) | **5** |  |
| Температура подачи | **5** |  |
| Использование обязательных ингредиентов | **5** |  |
| Правильность подачи (соответствие заданию) | **5** |  |
| Соответствие веса готового блюда | **5** |  |
| Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) | **5** |  |
| **D** | **Вкус**  | **Субъективные аспекты оценивания результата работы участника (максимальное количество баллов 20)** |
| Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция) | **4** |  |
| Презентация: стиль и креативность | **4** |  |
| Вкус – общая гармония вкуса и аромата | **4** |  |
| Консистенция каждого компонента блюда | **4** |  |
| Вкус каждого компонента в отдельности | **4** |  |
|  |  | **Всего** | **100** |  |

Все нарушения, которые происходят во время выполнения заданий квалификационного экзамена должны быть засвидетельствованы как минимум двумя экспертами.

**Шкала перевода баллов в оценку**

|  |  |
| --- | --- |
| **Отметка** | **Число баллов, необходимое для получения отметки** |
| «5» (отлично) | 85 – 100 |
| «4» (хорошо) | 70 – 84 |
| «3» (удовлетворительно) | 50 – 69  |
| «2» (неудовлетворительно) | менее 50 |

Макет

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту УМК на учебный год

**Лист согласования, дополнения и изменения**

**к комплекту УМК на учебный год**

Дополнения и изменения к комплекту УМКна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ учебный год по УП/ПП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование) или ПМ. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (индекс, наименование)

В комплект УМК внесены следующие изменения:

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

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

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

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

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

Дополнения и изменения в комплекте УМК обсуждены на заседании ЦМК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_г. (протокол № \_\_\_\_\_\_\_ ).

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.