

**Приложение 1.1 к ОПОП-П по специальности
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ И УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	5
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	5
2. Структура и содержание профессионального модуля	13
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	13
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	13
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	15
2.4. <i>Курсовой проект (работа)</i>	26
3. Условия реализации профессионального модуля	27
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	27
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	-

	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	-
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
	применять современную научную профессиональную терминологию	современную научную и профессиональную терминологию	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	правила разработки презентации	-
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и реализации проекта	-
	определять источники достоверной правовой информации		-
	составлять различные правовые документы		-
	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать		-
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в	психологические особенности личности	-

	ходе		
	профессиональной деятельности		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции	-
	демонстрировать осознанное поведение	традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-
	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	-
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	-
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона	-
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	-
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-

ПК 1.1	создавать условия по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы; привлекать к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно-профессиональной, проектной, исследовательской, обучать самоорганизации и самоконтролю	электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся	проведения учебных занятий, организации самостоятельной работы обучающихся, формирования образовательных и личностных результатов обучающихся, установленных рабочей программой и программой воспитания, на основе содержания учебных занятий по учебным предметам, курсам,
			дисциплинам (модулям) образовательной программы, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения
	использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы	теоретические основы и технологии исследовательской и проектной деятельности	руководства учебно-производственной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО, в том числе практической подготовкой и подготовкой к демонстрационному экзамену, подготовкой выпускной квалификационной работы (если предусмотрена)
	анализировать проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины	методические основы организации учебно-производственной, проектной, исследовательской и иной деятельности обучающихся возрастные и индивидуальные особенности обучающихся	

	(модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную профессиональную деятельность	педагогические, психологические и методические основы организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида, в том числе в форме практической подготовки	
		современные образовательные технологии профессионального образования (профессионального обучения), в том числе дистанционные технологии и цифровые средств	
П 1.2	применять формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения образовательной программы	отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, включая процедуры демонстрационного экзамена, независимой оценки квалификаций и иных форм аттестации	осуществления контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств
	применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания	методику разработки и применения контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, интерпретацию результатов контроля и оценивания, включая процедуры демонстрационного экзамена и независимой оценки квалификаций, и иных форм аттестации	осуществления оценки освоения образовательной программы при проведении итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств

	<p>контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определять их причины, индивидуализировать и корректировать процесс обучения и воспитания с учетом выявленных причин</p>	<p>нормы педагогической этики, приемы педагогической поддержки обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий</p>	
	<p>анализировать применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректировать их и собственную оценочную деятельность</p>		
ПК 1.3	<p>формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных работ с учетом необходимости обеспечения их практикоориентированности и (или) соответствия требованиям ФГОС СПО, с учетом целей и задач воспитания, роли в освоении профессиональной деятельности (учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)), интересов и возможностей обучающихся</p>	<p>методические основы современного профессионального образования, СПО профессионального обучения</p>	<p>разработки и обновления рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых учебно-методических материалов, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств</p>

<p>формулировать требования к результатам, содержанию условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждать разработанные материалы</p>	<p>содержание и роль преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в ОПОП СПО, включая рабочую программу воспитания, образовательную программу профессионального обучения</p>	<p>разработки и обновления программно-методических материалов учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) программ СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе оценочных средств для проверки результатов их освоения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов с использованием ресурсов цифровых образовательных средств</p>
<p>вести учебную, планирующую документацию,</p>	<p>требования профессиональных стандартов и иных</p>	<p>планирования занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам</p>
<p>документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и электронных носителях</p>	<p>квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной деятельности</p>	<p>(модулям) программ СПО, включая практическую подготовку, с учетом целей и задач воспитания, профессионального</p>
<p>создавать отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы</p>	<p>требования к программно-методическому обеспечению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ СПО, профессионального обучения, методические основы их разработки</p>	<p>обучения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов с использованием ресурсов цифровых образовательных платформ, а также с учетом целей и задач воспитания</p>
	<p>требования к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам</p>	

	современное состояние области знаний и профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)
	основные источники и методы поиска информации, необходимой для разработки программно-методического обеспечения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.	398	256
<i>Теоретические занятия</i>	172	-
<i>Практические занятия</i>	226	226
Курсовая работа (проект)	30	30
Самостоятельная работа	34	34
Практика, в т.ч.:	252	252
<i>учебная</i>	36	36
<i>производственная</i>	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01 в форме экзамена</i> <i>МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета</i> <i>МДК 01.03 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 01 экзамен по модулю</i>	12	
Всего	726	542

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	<i>Теоретические занятия</i>	<i>Практические занятия</i>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
				5							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

ОК 01-09 ПК 1.1-1.3	МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности	246	156	246	204	90	114	30	12		
ОК 01-09 ПК 1.1-1.3	МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств	144	94	144	126	50	76	-	18		
ОК 01-09 ПК 1.1-1.3	МДК 01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования	72	40	72	68	32	36		4		
ОК 01-09 ПК 1.1-1.3	Учебная практика	36	36							36	
ОК 01-09 ПК 1.1-1.3	Производственная практика	216	216								216
ОК 01-09 ПК 1.1-1.3	Промежуточная аттестация	12									
	Всего:	726	542	462	398	172	226	30	34	36	216

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности		246/156	
Тема 1.1. Теоретические основы методики профессионального обучения	Содержание	12/4	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Теоретические основы и методика профессионального обучения (по отраслям)	8	
	2. Цели, задачи, содержание профессионального обучения (по отраслям)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1 Обеспечение связи теории с практикой	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа 1. Проведение анализа развития профессионального обучения в Пермском крае		
Тема 1.2. Современные практики, содержание, формы и методы профориентации и консультирования по вопросам профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития	Содержание	12/6	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Современные практики, содержание, формы и методы профориентации и консультирования по вопросам профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития в процессе освоения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), эффективные приемы общения и организации деятельности, ориентированные на поддержку профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития обучающихся	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №2 Установление педагогически целесообразных взаимоотношений с обучающимися, их родителями (лицами, их замещающими), рабочими, служащими и руководством первичного структурного подразделения организации	6	
Тема 1.3. Формы и	Содержание	42/30	ПК 1.1 - 1.3

методы профессионального обучения	1. Методы, формы и средства профессионального обучения, методические основы и особенности организации учебно-производственного процесса с применением современных средств обучения	12	ОК 01-09
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие №3 Использование различных форм и методов организации учебно-производственного процесса</p> <p>Практическое занятие №4 Взаимодействие с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса</p> <p>Практическое занятие №5 Проведение аспектного анализа урока производственного обучения</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Самостоятельная работа 2. Проведение анализа деятельности мастера производственного обучения при применении на уроках учебной практики словесных и наглядных методов</p>	<p>28</p> <p>13</p> <p>11</p> <p>4</p> <p>2</p>	
Тема 1.4 Материально-техническое обеспечение процесса производственного обучения	<p>Содержание</p> <p>1. Основы конструирования и эксплуатации несложных технических средств обучения</p> <p>2. Профессиональная терминология, технология производства, техника, производственное оборудование, правила их эксплуатации и требования к хранению</p> <p>3. Перечень работ в рамках технологического процесса</p> <p>4. Виды заготовок и схемы их базирования</p> <p>5. Формы и правила составления заявок на поставку технологического оборудования и оснастки</p> <p>6. Правила приемки и проверки оборудования и оснастки</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие №6 Проведение анализа материально-технического оснащения учебных мастерских</p> <p>Практическое занятие №7 Эксплуатирование и конструирование несложных технических средств обучения</p>	<p>30/14</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>14</p> <p>4</p> <p>5</p>	<p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ОК 01-09</p>

	Практическое занятие №8 Составление заявки на поставку, осуществление приемки и проверки технологического оборудования и оснастки, подготовка оборудования, оснастки (в том числе и заготовки) и материалов для учебно-производственного процесса	5	
Тема 1.5 Учебно-методическое обеспечение процесса	Содержание	28/16	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Виды документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс, требования к ее оформлению	8	
	2. Электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации учебной (учебно-профессиональной),	4	
производственного обучения.	исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся, написания выпускных квалификационных работ		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	Практическое занятие №9 Нахождение и использование методической литературы и другие источники информации, необходимые для подготовки к лабораторно-практическим занятиям и организации практики обучающихся	4	
	Практическое занятие №10 Оформление документации, обеспечивающую учебно-производственный процесс	8	
	Практическое занятие №11 Использование средств педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проведение консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции	4	
Тема 1.6 Планирование производственного обучения и учебно-производственной деятельности обучающихся	Содержание	44/24	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Особенности планирования занятий по профессиональному обучению в зависимости от их целей и задач, места проведения, осваиваемых профессий рабочих, должности служащих	8	
	2. Структура и содержание образовательных программ среднего профессионального образования и профессиональной подготовки	6	
	3. Цели и особенности освоения профессий рабочих, должностей служащих при обучении по образовательным программам среднего профессионального образования	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28	

	Практическое занятие №12 Планирование учебно-производственного процесса, подбор учебно-производственного задания, составление перечня учебных работ	10	
	Практическое занятие №13 Нормирование и организация производственных и учебно-производственных работ	6	
	Практическое занятие №14 Организация и проведение лабораторно-практических занятий и всех видов практики обучающихся	6	
	Практическое занятие №15 Создание условий для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы	6	
	Содержание	16/8	ПК 1.1 - 1.3
Тема 1.7 Учебно-производственная деятельность обучающихся	1. Педагогические, психологические и методические основы развития мотивации, организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида	8	OK 01-09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие №16 Привлечение к целеполаганию, обучение самоорганизации и самоконтролю	4	
	Практическое занятие №17 Демонстрация элементов деятельности, осваиваемой обучающимися, и(или) выполнение задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)	4	
Тема 1.8 Учёт и оценка качества и результатов производственного обучения.	Содержание	24/12	ПК 1.1 - 1.3
	1. Требования к содержанию и организации контроля результатов профессионального обучения	2	OK 01-09
	2. Методики разработки и применения контрольно-измерительных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания	2	
	3. Осуществление педагогического контроля, оценивание процесса и результатов деятельности обучающихся, качество продукции, изготавливаемой обучающимися	2	

4. Анализ процесса и результатов профессионального обучения, отдельных занятий, организацию практики, коррекция и совершенствование их	2	
5. Осуществление самоанализа и самоконтроля при проведении занятий и организации практики обучающихся	2	
6. Использование педагогически обоснованных форм, методов, способов и приемов организации контроля и оценки, применение современных оценочных средств, обеспечивающих объективность оценки, охрану жизни и здоровья обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания	2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
Практическое занятие №18 Использование педагогически обоснованных форм, методов, способов и приемов организации контроля и оценки.	12	
Курсовая работа (проект)	30/30	
Самостоятельная работа 3. Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) Виды работ: 1. Выбор темы курсовой работы.	8/8	
Планирование выполнения курсовой работы. Определение задач работы. Изучение литературных источников. Определение структуры работы. Написание обзора по литературе. Опытно-экспериментальная работа. Сбор, обработка и интерпретация эмпирического материала. Написание результатов опытно-экспериментальной работы. Оформление работы в соответствии со структурой (введение, теоретический анализ литературы, опытно-экспериментальная работа, заключение, библиографический список, приложения).		
Промежуточная аттестация	6	
МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств	144/94	
Тема 2.1.	Содержание	10/4
		ПК 1.1 - 1.3

Дистанционное обучение: дидактические понятия	Определение основных понятий. Нормативно-правовое обеспечение дистанционного обучения	3	ОК 01-09
	2. Модели современного дистанционного обучения. Виды и формы дистанционного обеспечения.	3	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа 4. Проведение анализа актуальных дидактических аспектов современного дистанционного образования	4	
Тема 2.2. Дидактическая система дистанционного обучения	Содержание	13/-	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Цели и содержание дистанционного обучения. Общие и специфические принципы дидактического обучения.	3	
	2. Методы и приемы дистанционного обучения. Средства, используемые в дистанционном обучении.	3	
	3. Формы организации дистанционного обучения и их специфика. Формы контроля в дистанционном обучении.	4	
	4. Особенности организации процесса дистанционного обучения.	3	
Тема 2.3. Современные педагогические технологии, применяемые в дистанционном обучении	Содержание	13/4	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Обучение в сотрудничестве. Проектная деятельность.	3	
	2. Портфолио. «Перевернутый класс».	3	
	3. Обучение с помощью веб-технологий.	3	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа 5. Рассмотрение индивидуального и дифференцированного обучения в дистанционном обучении	4	

Тема 2.4. Особенности деятельности преподавателя дистанционного обучения	Содержание	20/-	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Современные квалификационные требования к преподавателю и тьютору дистанционного обучения.	4	
	2. Специфика педагогической деятельности преподавателя и тьютора при дистанционном обучении.	4	
	3. Роли и функции преподавателя дистанционного обучения.	4	
	4. Взаимодействие «учитель-ученик» и «ученик-ученик» при дистанционном обучении.	4	
	5. Специфика интернет-общения.	4	
Тема 2.5. Дидактические особенности и возможности ресурсов и элементов системы дистанционного обучения Moodle	Содержание	72/72	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	В том числе практических и лабораторных занятий	62	
	Практическое занятие №19 Методика организации лекции (в том числе с использованием элемента «Лекция (занятие)»)	4	
	Практическое занятие №20 Методика организации и использование элемента «Глоссарий»	4	
	Практическое занятие №21 Методика организации и использование элемента «Вики»	4	
	Практическое занятие №22 Методика организации и использование элемента «Задание»	4	
	Практическое занятие №23 Методика организации семинара (в том числе использование элемента «Семинар»)	6	
	Практическое занятие №24 Методика организации и использование элемента «Тест»	6	
	Практическое занятие №25 Методика организации и использование элемента «Обратная связь»	6	
	Практическое занятие №26 Методика организации и использование элемента «Опрос»	6	

	Практическое занятие №27 Методика организации и использование элемента «База данных»	6	
	Практическое занятие №28 Методика организации и использование элемента «Форум»	6	
	Практическое занятие №29 Методика организации и использование элемента «Чат»	4	
	Практическое занятие №30 Методика организации вебинара, в том числе с использованием программы Open Meetings	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа 6. Рассмотрение роли Moodle в организации самостоятельной работы	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа 7. Рассмотрение мультимедийных возможностей системы Moodle	6	
Тема 2.6. Планирование дистанционного курса	Содержание	14/14	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	Практическое занятие №31 Этапы планирования дистанционного курса	4	
	Практическое занятие №32 Разработка содержания электронного образовательного ресурса	6	
	Практическое занятие №33 Критерии оценки эффективности дистанционного курса (электронного образовательного ресурса)	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-	
МДК 01.03. Нормативно-правовое регулирование в сфере образования		72/40	
Тема 3.1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах	Содержание	8/4	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций.	2	

правового регулирования отношений в сфере образования	2. Понятия «право», «закон», «правовые нормы», «нормативно-правовые акты», законодательные и подзаконные акты. Понятие и структура системы образования современной России как объект правового регулирования. Формы получения образования и формы обучения. Язык образования.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №34 Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций	4	
Тема 3.2. Законодательство об образовании	Содержание	14/8	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Место в	2	
	системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (2012 г.).		
	2. Законодательные и подзаконные акты. Государственная программа развития образования России на период 2013–2020 гг., НОИ «Наша новая школа» в системе нормативно-правовых актов образования.	2	
	3. Международное правовое регулирование образования. Основные правовые акты международного образовательного законодательства	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №35 Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Конституция Российской Федерации о правах и обязанностях в сфере образования.	2	
	Практическое занятие №36 Место в системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Законодательные и подзаконные акты. Международно-правовое регулирование образования.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа 8. Дать сравнительную характеристику полномочий РФ и субъектов Российской Федерации в области образования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа 9. Дать сравнительную характеристику полномочий РФ и субъектов Российской Федерации в области образования	2	
Тема 3.3. Нормативно-правовые и организационные основы деятельности образовательных организаций	Содержание	11/6	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Понятие, виды и компетенция образовательных организаций. Организационно-правовые формы образовательных организаций. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений.	2	
	2. Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений.	2	
	3. Аттестация педагогических работников. Управление системой образования России и управление образовательными организациями.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №37 Организационно-правовые формы образовательных организаций России. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений	2	
	Практическое занятие №38 Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений	2	
	Практическое занятие №39 Аттестация педагогических работников: нормативно-правовое обеспечение и процедура. Управление системой образования России и управление образовательными организациями	2	
Тема 3.4. Нормативно-правовое обеспечение	Содержание	10/4	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Понятие образовательного процесса и основные требования к его организации. Нормативные правовые основы организация образовательного процесса.	2	

образовательного процесса	2. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования. Образовательные программы.	2	
	3. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №40 Нормативные правовые основы организация образовательного процесса. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования	2	
	Практическое занятие №41 Образовательные программы. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании	2	
Тема 3.5. Права ребенка, основные направления и формы его правовой защиты. Проблемы реализации и соблюдения прав	Содержание	14/10	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Права ребенка, основные направления и формы его правовой защиты в международном и российском законодательстве.	2	
	2. Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные права детей. Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Проблемы реализации и соблюдения прав ребенка в системе образования. Учащийся как субъект образовательных отношений. Обязанности и ответственность учащихся.	2	
ребенка в системе образования.	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие №42 Права ребенка в международном и российском законодательстве: Декларация ООН о правах ребенка (1959 г.) и др. «Национальная стратегии действий в интересах детей на 2012– 2017 годы» о проблемах несовершеннолетних в обществе и в семье	2	
	Практическое занятие №43 Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные права детей	4	

	Практическое занятие №44 Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Соотношение прав человека, прав ребенка с правами и обязанностями учащихся. Права и свободы учащихся, закрепление в ФЗ «Об образовании в РФ» Обязанности и ответственность учащихся. Направления работы соц. педагога по реализации образовательных прав учащихся	4	
Тема 3.6. Локальные нормативно-правовые акты образовательной организации. Документационное обеспечение работы социального педагога образовательного учреждения	Содержание	13/8	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09
	1. Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Система документационного обеспечения работы социального педагога, ее структура.	2	
	2. Документы, отражающие основные направления работы социального педагога. Документация, связанная с планированием. Отчетная документация. Договора и соглашения.	1	
	3. Документы по переписке. Конфиденциальная информация. Учетная документация. Методическая документация. Документация Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности среди несовершеннолетних.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие №45 «Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Распорядительные, организационные, кадровые, учебно-методические и иные документы образовательного учреждения»	4	
	Практическое занятие №46 «Документы социального педагога. Должностная инструкция. Документация, связанная с планированием. Учетная документация. Документы Совета по профилактике правонарушений»	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-		
Учебная практика Виды работ:	36		

<ul style="list-style-type: none"> - организация учебно-производственного процесса и разработка предложений по его совершенствованию; - планирование и проведение лабораторно-практических занятий в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организации; - участие в организации практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве; - проверка безопасности оборудования, подготовка необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся; - наблюдение, анализ и самоанализ лабораторно-практических занятий в аудиториях, учебно- производственных мастерских и в организациях, их обсуждения в диалоге с сокурсниками, руководителем педагогической практики, мастерами, разработки предложений по совершенствованию и коррекции; ведение документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс; изучение нормативно-правовых обеспечения дистанционного обучения; разработка технологической карты учебного занятия; разработка задания для закрепления нового материала по дисциплине (МДК, ПМ); разработка конспектов дидактических игр, игр на общение\знакомство; изготовление демонстрационного и раздаточного материала; анализ примерных программ (при наличии), примерных и рабочих программы воспитания; - оценка и подбор учебников, учебных и учебно-методических пособий, электронных образовательных ресурсов и иных материалов, разработка и обновление рабочих программ, планов занятий (циклов занятий) с учетом целей и задач воспитания, оценочных средств и других методических материалов по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) СПО, профессионального обучения; - применение нормативно-правовых актов в сфере образования в профессиональной деятельности. 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение учебных занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы - руководство учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО и(или) ДПП, в том числе подготовкой выпускной квалификационной работы; - осуществление текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля); - осуществление контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации (самостоятельно и(или) в 	216	

составе комиссии)		
<p>ведение документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс; знакомство с организацией проектной деятельности в СПО; разработка подготовительного этапа проекта и составление приложений к нему; планирование основного этапа и разработка приложений к нему; разработка заключительного этапа проекта и разработка приложений к нему; разработка презентации проектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение в рамках своих компетенций соблюдения прав студентов и предоставления им социальных и иных государственных гарантий; - представление и защита интересов группы и отдельных обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность; при взаимодействии с заинтересованными организациями и лицами; в подразделениях по делам несовершеннолетних территориальных органов внутренних дел, других органах и организациях; - ведение документации, обеспечивающей реализацию программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, профессионального обучения, в том числе в электронной форме. 		
Промежуточная аттестация ПМ 01 экзамен по модулю	6	
Всего	726/542	

2.4. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) является обязательным по модулю ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Разработка методики организации и проведения лабораторно-практических работ по дисциплине (ПМ, МДК) на примере темы «...».
2. Разработка контрольно-измерительных материалов по дисциплине (ПМ, МДК) на примере темы «...»

3. Разработка метода работы в процессе преподавания дисциплины (ПМ, МДК)
Мультимедиа технологии в дистанционном обучении
7. Дистанционное обучение как одна из форм организации учебного процесса
Разработка дистанционного курса самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (МДК, ПМ)
Разработка вебинара по дисциплине (МДК, ПМ)
Анализ эффективности электронного обучения
- и проведение игровых уроков по производственному обучению профессии
4. Разработка опорных конспектов по дисциплине (ПМ, МДК)
5. Разработка системы тестового контроля

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин.

Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Методика профессионального обучения в вопросах и ответах: учебное пособие / Т. Н. Шипилова, В.П. Тигров, О.Ю. Добромыслова [и др.]; под редакцией Ю.А. Гречишников. — Липецк: Липецкий государственный педагогический университет имени П.П. Семёнова-Тянь-Шанского, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-88526-792-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100964.html>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Емельянова, Е. О. Руководство к лабораторным и семинарским занятиям по методике профессионального обучения: учебное пособие / Е. О. Емельянова. — Липецк: Липецкий ГПУ, 2019. — 47 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156078>

2. Заграй, Н. П. Методики профессионально-ориентированного обучения: учебное пособие / Н. П. Заграй, В. С. Климин. — Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2018. — 149 с. — ISBN 978-5-9275-2926-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87725.html>

3. Методика профессионального обучения: учебное пособие для мастеров производственного обучения и наставников на производстве / под общ. ред. В. И. Блинова; [В. И. Блинов и др.; рец.: Г. М. Романцев, Х. Х. Кресс]. - Москва: Юрайт, 2017. - 217, [2] с. – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК.01	Знает актуальный профессиональный и социальный контекст; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Дифференцированные зачеты, защита курсовых и дипломных проектов (работ), квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения

	<p>Распознает задачу или проблему в профессиональном и социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план; определяет необходимые ресурсы; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи или проблемы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p><i>в практических заданиях, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</i></p>
ОК.02	<p>Знает номенклатуру информационных источников; приемы структурирования информации; оформление результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, их применение; программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, выбирает необходимые источники информации; выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска; оценивает практическую значимость результатов поиска; применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
ОК.03	<p>Знает содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта</p> <p>Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определяет источники достоверной правовой информации; составляет различные правовые документы; находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует; оценивает жизнеспособность проектной идеи, составляет план проекта</p>	

OK.04	Знает психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	
	Организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
OK.05	<p>Знает правила оформления документов; правила построения устных сообщений</p> <p>Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявляет толерантность в рабочем коллективе</p>	
OK.06	<p>Знает сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>Проявляет гражданско-патриотическую позицию; демонстрирует осознанное поведение; описывает значимость своей специальности; применяет стандарты антикоррупционного поведения</p>	
OK.07	<p>Знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организует профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действует в чрезвычайных ситуациях</p>	

<p>OK.08</p>	<p>Знает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p> <p>Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>
<p>OK.09</p>	<p>Знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы в бытовой и профессиональной лексике; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>
	<p>особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия; пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

<p>ПК 1.1</p>	<p>Знает электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся; теоретические основы и технологии исследовательской и проектной деятельности; методические основы организации учебно-производственной, проектной, исследовательской и иной деятельности обучающихся; возрастные и индивидуальные особенности обучающихся; педагогические, психологические и методические основы организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида, в том числе в форме практической подготовки; современные образовательные технологии профессионального образования (профессионального обучения), в том числе дистанционные технологии и цифровые средства</p> <p>Создает условия по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы; привлекает к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно- профессиональной, проектной, исследовательской, обучает самоорганизации и самоконтролю; использует педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применяет современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществляет электронное обучение, использует дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы; анализирует проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносит коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную профессиональную деятельность</p> <p>Проводит учебные занятия, организует самостоятельную работу обучающихся, формирует образовательные и личностные результаты обучающихся, установленных рабочей программой и</p>	<p><i>Дифференцированные зачеты, защита курсовых и дипломных проектов (работ), квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</i></p>
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>программой воспитания, на основе содержания учебных занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения; руководит учебно-производственной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО, в том числе практической подготовкой и подготовкой к демонстрационному экзамену, подготовкой выпускной квалификационной работы (если предусмотрена)</p>	
ПК 1.2	<p>Знает отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, включая процедуры демонстрационного экзамена, независимой оценки квалификаций и иных форм аттестации; методику разработки и применения контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, интерпретацию результатов контроля и оценивания, включая процедуры демонстрационного экзамена и независимой оценки квалификаций, и иных форм аттестации; нормы педагогической этики, приемы педагогической поддержки обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий</p> <p>Применяет формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения образовательной программы; применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки, охраняет жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания; контролирует и оценивает работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определяет их причины, индивидуализирует и корректирует процесс обучения и воспитания с учетом выявленных причин; анализирует применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректирует их и собственную оценочную деятельность</p> <p>Осуществляет контроль и оценку результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств; осуществляет оценку освоения образовательной программы при проведении итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, с использованием</p>	

	дистанционных технологий, цифровых средств
ПК 1.3	Знает методические основы современного профессионального образования, СПО и профессионального обучения; содержание и роль

преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в ОПОП СПО, включая рабочую программу воспитания, образовательную программу профессионального обучения; требования профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной деятельности; требования к программно-методическому обеспечению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ СПО, профессионального обучения, методические основы его разработки; требования к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам современного состояния области знаний и профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям); основные источники и методы поиска информации, необходимой для разработки программно-методического обеспечения

Формулирует примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных работ с учетом необходимости обеспечения их практикоориентированности и (или) соответствия требованиям ФГОС СПО, с учетом целей и задач воспитания, роли в освоении профессиональной деятельности (учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)), интересов и возможностей обучающихся; формулирует требования к результатам, содержанию и условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждает разработанные материалы; ведет учебную, планирующую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и электронных носителях; создает отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы

Разрабатывает и обновляет рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых учебно-методических материалов, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств; разрабатывает и обновляет программно-методические материалы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) программ СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе оценочных средств для проверки результатов их освоения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов с использованием ресурсов цифровых образовательных средств; планирует занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) программ СПО, включая практическую

	<p>подготовку, с учетом целей и задач воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов с использованием ресурсов цифровых образовательных платформ, а также с учетом целей и задач воспитания</p>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

рабочая программа учебной практики
ПМ.01 Организация профориентационных мероприятий

2024 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП-п СПО.

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация профориентационных мероприятий
ПК 1.1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
ПК 1.2	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.

1.2 Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

Иметь практический опыт	Планирования и осуществления профориентационной деятельности образовательной организации
уметь	- Использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор; - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; - Проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; Информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов

	<p>определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; - Зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями; - Готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Целей и задач деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников; - Методических основ проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности - Современных подходов, форм и методов профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективных приемов общения, стимулирующих профессиональное самоопределение и профессиональный выбор школьников;

	<p>- Особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов);</p> <p>Требований, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии;</p> <p>- Особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Количество часов (недель) на учебную практику всего – 36 часов (1 неделя)

3. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **ВД.1 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся (ПК)** и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся
ПК 1.1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
ПК 1.2	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование ПМ	Объем времени, отводимый на практику (час./нед.)	Сроки проведения
ОК 01-ОК 09 ПК 1.1-1.2.	Организация профориентационных мероприятий	36 час, 1 неделя	5 семестр
Наименование МДК	Наименования тем учебной практики		Количество часов по темам
МДК 03.01 Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий	– Составить алгоритм проведения профориентации старшеклассников (представить в виде папки («Профессиональная работа в школе»), включающую следующие блоки профориентационной работы: – а) профессиональное просвещение и воспитание (вложить разработку урока «Мир профессий» или «Моя будущая профессия»); б) профконсультация;		18
МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбор	– Составить алгоритм проведения профориентации старшеклассников (представить в виде папки («Профессиональная работа в школе»), включающую следующие блоки профориентационной работы: в) профессиональная диагностика; г) профотбор д) профориентационная игра		18

5. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин.

Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5. образовательной программы по специальности.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники

Профессиональная ориентация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Панина, Т. А. Макаренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16506-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/521195> (дата обращения: 16.01.2024)

2. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11686-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/5185> (дата обращения: 16.01.2024)

3. Леонова, Е. В. Психологическое обеспечение непрерывного образования : монография / Е. В. Леонова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 275 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-10983-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/4950> (дата обращения: 16.01.2024).

4.2.2. Интернет-ресурсы

1. «Билет в будущее»: платформа проекта ранней профориентации школьников. – URL: <https://bvbinfo.ru/>
2. Портал «ПроеКТОриЯ». – URL: <https://proektoria.online/>
3. «Атлас новых профессий»: навигатор по рынку труда будущего. –URL: <https://new.atlas100.ru/>
4. Федеральные государственные образовательные стандарты. – URL:<https://fgos.ru/>
5. Общероссийская база вакансий «Работа в России» URL:<https://trudvsem.ru/6..>
6. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству <https://pro.firpo.ru/>

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием направления на учебную практику в рамках профессионального модуля **Организация профориентационных мероприятий** является освоение в полном объеме МДК, входящим в его состав

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее

трех лет);

б) квалификация педагогических работников института отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по учебной практике.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельность выполнения работ Практическое применение знаний во время прохождения практики
ПК 1.2 Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей)	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами проведение профориентационных мероприятий для	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельность выполнения работ Практическое применение знаний во время

<p>представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.</p>	<p>по обучающимся общеобразовательных организаций и их родителей, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.</p>	<p>прохождения практики</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><input type="checkbox"/> обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	

<p>ОК 05. Осуществлять устную и Письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих Технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>- эффективность использовать средств Физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	

рабочая программа производственной практики
ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся

2025 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП-п СПО.

Программа производственной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся
ПК 1.1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
ПК 1.2	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.

1.2 Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен:

Иметь практический опыт	Планирования и осуществления профориентационной деятельности образовательной организации
уметь	- Использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор; - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; - Проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; Информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов

	<p>определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; - Зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями; - Готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Целей и задач деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников; - Методических основ проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности - Современных подходов, форм и методов профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективных приемов общения, стимулирующих профессиональное самоопределение и профессиональный выбор школьников;

	<p>- Особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов);</p> <p>Требований, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии;</p> <p>- Особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3 Количество часов (недель) на учебную практику всего – 72 часа (2 недели)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **ВД.1 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся
ПК 3.1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
ПК 3.2	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование ПМ	Объем времени, отводимый на практику (час./нед.)	Сроки проведения
ОК 01-ОК 09 ПК 3.1-3.2.	Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся	72 час, 2 недели	6 семестр
Наименование МДК	Наименования тем практики	Количество часов по темам	
МДК 03.01 Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий	Общая характеристика образовательной организации – Структура деятельности педколлектива по проведению профориентационной работы. Распределение обязанностей. – Анализ плана профориентационной работы ОО на текущий год. Выявление преимуществ и недостатков – Знакомство с диагностическими методиками, применимые в ОО На основании практической работы № 6 МДК 03.01 «Подбор диагностических методик с целью выявления профессиональных способностей для старшего школьного возраста» подобрать и провести диагностику для учебного класса	36	
МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбор	Планирование и проведение профориентационного мероприятия Выделение основных особенностей профессиональной ориентации по ФГОС старшего звена г) профотбор д) профориентационная игра	36	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5. образовательной программы по специальности.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники

Профессиональная ориентация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Панина, Т. А. Макаренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16506-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

— URL:<https://urait.ru/bcode/521195> (дата обращения: 16.01.2024)

2. *Пряжников, Н. С.* Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11686-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:<https://urait.ru/bcode/5185> (дата обращения: 16.01.2024)

3. *Леонова, Е. В.* Психологическое обеспечение непрерывного образования : монография / Е. В. Леонова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 275 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-10983-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: обращения: 16.01.2024).

4.2.2. Интернет-ресурсы

1. Билет в будущее»: платформа проекта ранней профориентации школьников. — URL: <https://bvbinfo.ru/>
2. Портал «ПроеКТОрия». — URL: <https://proektoria.online/>
3. «Атлас новых профессий»: навигатор по рынку труда будущего. — URL: <https://new.atlas100.ru/>
4. Федеральные государственные образовательные стандарты. — URL:<https://fgos.ru/>
5. Общероссийская база вакансий «Работа в России» URL:<https://trudvsem.ru/6..>
6. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству <https://pro.firpo.ru/>

4.3 Общие требования к организации производственной практики

Обязательным условием направления на производственную практику в рамках профессионального модуля **Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся** является освоение в полном объеме МДК, входящим в его состав

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

б) квалификация педагогических работников института отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по производственной практике.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельность выполнения работ Практическое применение знаний во время прохождения практики
ПК 3.2 Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами проведение профориентационных	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельность выполнения работ Практическое применение

<p>родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.</p>	<p>мероприятий для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.</p>	<p>знаний во время прохождения практики</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><input type="checkbox"/> обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение</p>	
<p>использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	
<p>ОК 04.</p>	<p>- взаимодействовать с</p>	

<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрировать Грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,</p>	<p>- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</p>	
<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>- демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства</p>	<p>- эффективность использовать средств</p>	

<p>физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению самостоятельной работы студентов
ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся

Ставрополь, 2025 г.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов по ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), разработаны в соответствии с Положением об организации самостоятельной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Цель методических рекомендаций: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы, в овладении фундаментальных знаний, профессиональных умений и навыков деятельности по специальности, опыта творческой и исследовательской деятельности и направленных на формирование ОК и ПК компетенций.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 3.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	<ul style="list-style-type: none"> - Создавать условия по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы; - Привлекать к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно-профессиональной, проектной, исследовательской, обучать самоорганизации и самоконтролю - Использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, - Анализировать проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную профессиональную деятельность; - Осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики 	<ul style="list-style-type: none"> - Электронных образовательных и информационных ресурсов, необходимых для организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся в соответствии с действующими санитарными правилами; - Теоретических основ и технологии исследовательской и проектной деятельности; - Методических основ организации учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельности обучающихся; - Возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; - Педагогических, психологических и методических основ организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида, в том числе в форме практической подготовки; - Современных образовательных технологий профессионального образования (профессионального обучения), в том числе дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств; - Отечественного и зарубежного опыта, современных подходов к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, включая процедуры демонстрационного экзамена, независимой оценки квалификаций и иных форм аттестаций; - Методики разработки и применения контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания, включая процедуры демонстрационного экзамена и независимой оценки квалификаций, и иных форм аттестации;

<p>обучающихся;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Применять формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения образовательной программы; - Применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания; - Контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определять их причины, индивидуализировать и корректировать процесс обучения и воспитания с учетом выявленных причин; - Анализировать применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректировать их и собственную оценочную деятельность; - Формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных работ с учетом необходимости обеспечения их практикоориентированности и (или) соответствия требованиям ФГОС СПО, с учетом целей и задач воспитания, роли в освоении Профессиональной деятельности (учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)), интересов и возможностей обучающихся; - Формулировать требования к результатам, содержанию и условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждать разработанные материалы; - Вести учебную, планирующую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и электронных носителях; - Создавать отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы 	<ul style="list-style-type: none"> - Норм педагогической этики, приемов педагогической поддержки обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий; - Методических основ современного профессионального образования, СПО и профессионального обучения; - Содержания и роли преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в ОПОП СПО, включая рабочую программу воспитания, образовательной программе профессионального обучения; - Требований профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной деятельности; - Требований к программно-методическому обеспечению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ СПО, профессионального обучения, методических основ его разработки; - Требований к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам; - Современного состояния области знаний и профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям); - Основных источников и методов поиска информации, необходимой для разработки программно-методического обеспечения
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В соответствии с рабочей программой ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся внеаудиторная нагрузка на выполнение заданий для самостоятельной работы (далее - СР) студентов.

Перечень самостоятельных работ

Номер и наименование самостоятельной работы, согласно рабочей программы	Вид самостоятельной работы
МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности	
СР 1. Выбор темы курсовой работы	Написание аннотации
СР 2. Планирование выполнения курсовой работы.	Написание аннотации
СР 3. Определение задач работы.	Информационный поиск
СР 4. Изучение литературных источников.	Информационный поиск
СР 5. Определение структуры работы.	Выполнение творческой работы
СР 6. Написание обзора по литературе.	Информационный поиск
СР 7. Опытно-экспериментальная работа.	Выполнение творческой работы
СР 8. Сбор, обработка и интерпретация эмпирического материала.	Выполнение творческой работы
СР 9. Написание результатов опытнo-экспериментальной работы.	Выполнение творческой работы
СР 10. Оформление работы в соответствии со структурой (введение, теоретический анализ литературы, опытнo-экспериментальная работа, заключение, библиографический список приложений)	Разработка мультимедийной презентации
МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств	
СР 11. Выбор темы курсовой работы	Написание аннотации
СР12. Планирование выполнения курсовой работы.	Написание аннотации
СР 13. Определение задач работы.	Информационный поиск
СР 14. Изучение литературных источников.	Информационный поиск
СР 15. Определение структуры работы.	Выполнение творческой работы
СР 16. Написание обзора по литературе.	Информационный поиск
СР 17. Опытнo-экспериментальная работа.	Выполнение творческой работы
СР 18. Сбор, обработка и интерпретация эмпирического	Выполнение творческой работы
СР 19. Написание результатов опытнo-экспериментальной работы.	Выполнение творческой работы
СР 20. Оформление работы в соответствии со структурой (введение, теоретический анализ литературы, опытнo-экспериментальная работа, заключение, библиографический	Разработка мультимедийной презентации
МДК 01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования	
СР 21. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования	Подготовка Доклада
СР 22. Законодательство об образовании	Подготовка Доклада
СР 23. Нормативно-правовые и организационные основы деятельности образовательных организаций	Информационный поиск
СР 24. Нормативно-правовое обеспечение образовательного процесса	Информационный поиск
СР 25. Права ребенка, основные направления и формы его правовой защиты. Проблемы реализации и соблюдения прав ребенка в системе образования	Написание реферата

СР 26. Права ребенка, основные направления и формы его правовой защиты. Проблемы реализации и соблюдения прав ребенка в системе образования	Написание реферата
СР 27. Локальные нормативно-правовые акты образовательной организации. Документационное обеспечение работы социального педагога образовательного учреждения	Информационный поиск

ПРИЛОЖЕНИЕ

Написание аннотации - СР 1, СР 2, СР 11, СР 12

Цель самостоятельной работы: краткая обобщенная характеристика печатной работы (книги, статьи), включающая иногда и его оценку.

Аннотация - это наикратчайшее изложение содержания первичного документа, дающее общее представление о теме. Основное ее назначение - дать некоторое представление о книге (статье, научной работе) с тем, чтобы рекомендовать ее определенному кругу читателей или воспользоваться своими записями при выполнении работы исследовательского, реферативного характера. Поэтому аннотации не требуются изложения содержания произведения, в ней лишь перечисляются вопросы, которые освещены в первоисточнике (содержание этих вопросов не раскрывается). Аннотация отвечает на вопрос: «О чем говорится в первичном тексте?», дает представление только о главной теме и перечне вопросов, затрагиваемых в тексте первоисточника.

Требования, предъявляемые к написанию аннотаций:

1. Учет назначения аннотации.
2. Объем аннотации колеблется от 500-2000 печатных знаков.
3. Соблюдение логичности структуры, которая может отличаться от порядка изложения в оригинале.
4. Соблюдение языковых особенностей аннотации, что включает в себя следующее:
 - изложение основных положений оригинала просто, ясно, кратко;
 - избежание повторов, в том числе и заглавия статьи;
 - соблюдение единства терминов и сокращений;
 - использование общепринятых сокращений;
 - употребление безличных конструкций типа «рассматривается..», «анализируется...», «сообщается...» и пассивного залога;
 - избежание использования прилагательных, наречий, вводных слов, невлиющих на содержание;
 - использование некоторых обобщающих слов и словосочетаний, обеспечивающих логические связи между отдельными частями высказываний типа «как показано.», «., однако», «следовательно.».
5. Текст аннотации, который состоит из двух частей. В первой части формулируется основная тема книги, статьи; во второй части перечисляются (называются) основные положения. Субъект действия в аннотации обычно не называется, потому, что он известен из контекста; активнее употребляются пассивные конструкции (глагольные и причастные). Объем от нескольких слов до 1015 строчек. Аннотация в силу своей предельной краткости не допускает цитирования, в ней не используются смысловые куски оригинала как таковые, основное содержание первоисточника передается здесь «своими словами».

Выполнение задания:

1. Вводная часть - библиографическое описание.
2. Основная часть - перечень основных, затронутых в публикации проблем.
3. Заключительная часть - краткая характеристика и оценка, назначение аннотируемой работы (кому адресуется данная публикация).

Порядок работы при написании аннотации:

- 1) внимательно изучить информацию;
- 2) составить план аннотации;
- 3) кратко отразить основное содержание аннотируемой информации;
- 4) оформить аннотацию и сдать в установленный срок.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- способность студентов анализировать результаты научных исследований и применять их при решении конкретных образовательных и исследовательских задач;
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной

безопасности.

Информационный поиск - СР 3, СР 4, СР 6, СР 13, СР 14, СР 16, СР 23, СР 24, СР 27

Цель самостоятельной работы: развитие способности к проектированию и преобразованию учебных действий на основе различных видов информационного поиска.

Информационный поиск — поиск неструктурированной документальной информации.

Список современных задач информационного поиска:

- решение вопросов моделирования;
- классификация документов;
- фильтрация, классификация документов;
- проектирование архитектур поисковых систем и пользовательских интерфейсов;
- извлечение информации (аннотирование и реферирование документов);
- выбор информационно-поискового языка запроса в поисковых системах.

Содержание задания по видам поиска:

- поиск библиографический — поиск необходимых сведений об источнике и установление его наличия в системе других источников ведется путем разыскания библиографической информации библиографических пособий (информационных изданий);
- поиск самих информационных источников (документов и изданий), в которых есть или может содержаться нужная информация;
- поиск фактических сведений, содержащихся в литературе, книге (например, об исторических фактах и событиях, о биографических данных из жизни и деятельности писателя, ученого и т.п.).

Выполнение задания:

- 1) определение области знаний;
- 2) выбор типа и источников данных;
- 3) сбор материалов, необходимых для наполнения информационной модели;
- 4) отбор наиболее полезной информации;
- 5) выбор метода обработки информации (классификация, кластеризация, регрессионный анализ и т.д.);
- 6) выбор алгоритма поиска закономерностей;
- 7) поиск закономерностей, формальных правил и структурных связей в собранной информации;
- 8) творческая интерпретация полученных результатов.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- способность студентов решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационнокоммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- готовность использовать знание современных проблем науки и образования при решении.

Выполнение творческой работы - СР 5, СР 7, СР 8, СР 9, СР 15, СР 17, СР 18, СР 19

Цель творческой работы - это визуализация желаемого конечного результата, которого обучающийся должен достичь в ходе проведения работы.

Задачи творческой работы - последовательные шаги организации с момента начала работы и до ее завершения: научиться, усовершенствовать, разработать, изучить, выбрать, определить, провести, подобрать, развить, сделать анализ, закрепить и т.д.

Этапы творческой работы

1. Подготовительный этап. Обучающийся анализирует задание на работу, определяется с объемом работы, формулирует себе задачи, выбирает программное обеспечение и ресурсы для выполнения работы, исходя из требований к конечному результату, разрабатывает идеи реализации, определяет лучшую из них и делает собственный выбор.
2. Технологический этап. На данном этапе производится поиск и отбор необходимой информации, систематизация, создание непосредственно конечного продукта в выбранной среде (компьютерной программе).

3. Заключительный этап. На данном этапе производится подготовка к демонстрации созданной творческой работы. Сохранение в нужных форматах как текстовых, так и графических или мультимедийных документов. При необходимости конвертация файлов для удобства последующей демонстрации.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- готовность студентов использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач;
- усвоение отношений между понятиями или отдельными разделами темы.

Разработка мультимедийной презентации - СР 10, СР 20

Цели самостоятельной работы (варианты):

- освоение (закрепление, обобщение, систематизация) учебного материала;
- обеспечение контроля качества знаний;
- формирование специальных компетенций, обеспечивающих возможность работы с информационными технологиями;
- становление общекультурных компетенций.

Мультимедийная презентация — представление содержания учебного материала, учебной задачи с использованием мультимедийных технологий.

Презентация - средство наглядного представления доклада, реферата, другой научно-практической или творческой работы

Мультимедийные презентации по назначению бывают:

- презентация сопровождения образовательного процесса (презентация, сопровождающая доклад);
- презентация учебного или научно-исследовательского проекта (презентация для привлечения слушателей к конкретной теме);
- презентация - отчет (мультимедийное сопровождение отчета в виде нескольких фрагментов, логически связанных между собой в зависимости от структуры отчета).

1. Требования к презентации на индивидуальную тему

Объем - 10-15 слайдов

Структура

- слайд - титульный лист
 - содержит полное наименование учебного заведения, тему презентации, сведения о выполнившем (группа, ФИО);
- слайд - содержание
 - может оформляться в виде списка с гиперссылками;
- слайд и последующие - наполняются информацией на индивидуальную тему
- могут иметь управляющие кнопки, переходы и анимацию (если необходимо);
- демонстрация презентации может происходить как по времени, так и в режиме управления докладчиком.

Оформление

- единообразие в оформлении (одинаковый шрифт и цвет всех заголовков, одинаковый шрифт для текста на всех слайдах);
- размер заголовков 40-54 пт;
- размер текста 24-40 пт;
- иллюстрации при необходимости;

2. Требования к презентации, сопровождающей доклад и отчет

Те же, что и в случае с индивидуальной темой, но:

- может отсутствовать содержание, гиперссылки и управляющие кнопки;
- демонстрация презентации проходит в режиме управления докладчиком.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- повышение информационной культуры студентов и обеспечение их готовности к интеграции в современное информационное пространство;
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на

основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

— способность к критическому восприятию, обобщению, анализу профессиональной информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;

— готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач.

Подготовка Доклада - СР 21, СР 22

Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами

теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента.

Доклад — публичное сообщение или документ, который содержит информацию и отражает суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации.

Виды докладов:

1. *Устный доклад* — читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

2. *Письменный доклад:*

— *краткий* (до 20 страниц) — резюмирует наиболее важную информацию, полученную в ходе исследования;

— *подробный* (до 30 страниц) — включает не только текстовую структуру с заголовками, но и диаграммы, таблицы, рисунки, фотографии, приложения, сноски, ссылки, гиперссылки.

Выполнение задания:

1) четко сформулировать тему (например, письменного доклада);

2) изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:

— первичные (статьи, диссертации, монографии и т.д.);

— вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т.д.);

— третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т.д.);

3) написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;

4) написать доклад, соблюдая следующие требования:

— к структуре доклада — она должна включать: краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;

— к содержанию доклада — общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;

5) оформить работу в соответствии с требованиями.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

— способность студентов анализировать результаты научных исследований и применять их при решении конкретных образовательных и исследовательских задач;

— готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач;

— способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-

коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

Написание реферата - СР 25, СР 26

Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами

теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента.

Реферат (от лат. *refere*—докладывать, сообщать) — продукт самостоятельного творческого осмысления и преобразования текста первоисточника с целью получения новых сведений и существенных данных.

Виды рефератов:

- *реферат-конспект*, содержащий фактическую информацию в обобщенном виде, иллюстративный материал, различные сведения о методах исследования, результатах исследования и возможностях их применения;
- *реферат-резюме*, содержащий только основные положения данной темы;
- *реферат-обзор*, составляемый на основе нескольких источников, в котором сопоставляются различные точки зрения по данному вопросу;
- *реферат-доклад*, содержащий объективную оценку проблемы;
- *реферат-фрагмент* первоисточника, составляемый в тех случаях, когда в документе-первоисточнике можно выделить часть, раздел или фрагмент, отражающие информационную сущность документа или соответствующие задаче реферирования;
- *обзорный реферат*, составляемый на некоторое множество документов-первоисточников и являющийся сводной характеристикой определенного содержания документов.

Выполнение задания:

- 1) выбрать тему, если она не определена преподавателем;
 - 2) определить источники, с которым и придется работать;
 - 3) изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников;
 - 4) составить план;
 - 5) написать реферат:
- обосновать актуальность выбранной темы;
 - указать исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, ученая степень, ученое звание);
 - сформулировать проблематику выбранной темы;
 - привести основные тезисы реферируемого текста и их аргументацию;
 - сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- способность студентов к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- способность логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.

**Фонд оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся**

2025

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) программы профессионального модуля ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1 Область применения	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ	16
1.3 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий	17
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности «Организация учебно-производственного процесса»	18
2.1 Комплект материалов для оценки освоения МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 01.03 в форме контрольной работы	18
2.2 Комплект материалов для оценки освоения по профессиональному модулю в форме защиты курсового проекта (работы).....	33
2.3 Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля в форме экзамена	35
2.4 Пакет экзаменатора	57
3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта	69
3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.01 «Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся» в форме защиты отчета учебной (производственной) практики	71
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Перечень практических работ	73
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю	77

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 . Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальностям СПО, 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) углубленной подготовки в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся.

Фонд 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	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
<p>ПК 1.1. Организовывать образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в</p>	<p>Точность осуществления организации образовательного процесса и учебно-производственной деятельности на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами;</p> <p>Точность осуществления планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессионально</p>	<p>Определение точности осуществления организации образовательного процесса и учебно-производственной деятельности на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами;</p> <p>Определение точности осуществления планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и</p>	<p>Устный опрос на занятиях после изучения соответствующей темы (текущий контроль);</p> <p>МДК 01.01 - ПР 1- ПР 15;</p> <p>МДК 01.02 - ПР 16- ПР 30;</p> <p>МДК 01.03 - ПР 31- ПР 44;</p> <p>Защита Курсовой работы МДК 01.01;</p> <p>Контрольная работа №1 МДК 01.01</p> <p>Защита Курсовой работы МДК 01.02;</p> <p>Контрольная работа №2 МДК 01.01</p> <p>Контрольная работа №3 МДК 01.03</p> <p>Контрольная работа №4 МДК 01.03</p>

<p>процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>в сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; Точность осуществления эффективного взаимодействия и работы в коллективе и команде; Точность использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; Определение точности осуществления эффективного взаимодействия и работы в коллективе и команде; Определение точности использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Защита учебной практики МДК 01.01 Защита учебной практики МДК 01.02 Защита учебной практики МДК 01.03 Защита производственной практики МДК 01.01 Защита производственной практики МДК 01.02 Защита производственной практики МДК 01.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых</p>	<p>Точность осуществления педагогического контроля и оценки освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием</p>	<p>Определение точности осуществления педагогического контроля и оценки освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием</p>	<p>Устный опрос на занятиях по теме (текущий контроль); МДК 01.01 - ПР 1- ПР 15; МДК 01.02 - ПР 16- ПР 30; МДК 01.03 - ПР 31- ПР 44; Защита Курсовой работы МДК 01.01;</p>

<p>средств; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>технологий, цифровых средств; Точность осуществления устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; Точность осуществления содействия по сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективного действия в чрезвычайных ситуациях; Точность проявления гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применение стандартов антикоррупционного поведения;</p>	<p>технологий, цифровых средств; Определение точности осуществления устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; Определение точности осуществления содействия по сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективного действия в чрезвычайных ситуациях; Определение точности проявления гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применение стандартов антикоррупционного поведения;</p>	<p>Защита Курсовой работы МДК 01.02; Контрольная работа №2 МДК 01.01 Контрольная работа №3 МДК 01.03 Контрольная работа №4 МДК 01.03 Защита учебной практики МДК 01.01 Защита учебной практики МДК 01.02 Защита учебной практики МДК 01.03 Защита производственной практики МДК 01.01 Защита производственной практики МДК 01.02 Защита производственной практики МДК 01.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК 1.3. Разрабатывать программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Точность осуществления разработки программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания</p> <p>Точность осуществления выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>Точность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Точность осуществления использования профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Определение точности осуществления разработки программно-методического обеспечения учебных предметов курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания;</p> <p>Определение точности осуществления выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>Определение точности использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Определение точности осуществления использования профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Устный опрос на занятиях после изучения соответствующей темы (текущий контроль);</p> <p>МДК 01.01 - ПР 1- ПР 15;</p> <p>МДК 01.02 - ПР 16- ПР 30;</p> <p>МДК 01.03 - ПР 31- ПР 44;</p> <p>Защита Курсовой работы МДК 01.01;</p> <p>Контрольная работа №1 МДК 01.01</p> <p>Защита Курсовой работы МДК 01.02;</p> <p>Контрольная работа №2 МДК 01.01</p> <p>Контрольная работа №3 МДК 01.03</p> <p>Контрольная работа №4 МДК 01.03</p> <p>Защита учебной практики МДК 01.01</p> <p>Защита учебной практики МДК 01.02</p> <p>Защита учебной практики МДК 01.03</p> <p>Защита производственной практики МДК 01.01</p> <p>Защита производственной практики МДК 01.02</p> <p>Защита производственной практики МДК 01.03</p> <p>ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.1.2 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Средства проверки
-------------------------	-------------------

<p>Проведения учебных занятий, организации самостоятельной работы обучающихся, формирования образовательных и личностных результатов обучающихся, установленных рабочей программой и программой воспитания, на основе содержания учебных занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств;</p>	<p>Контроль выполнения практических работ путем наблюдения деятельности обучающегося в период практической подготовки и анализа документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ.</p>
<p>Руководства учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе практической подготовкой и подготовкой к демонстрационному экзамену, подготовкой выпускной квалификационной работы (если предусмотрена);</p>	
<p>Разработки мероприятий по модернизации оснащения учебного помещения (кабинета, лаборатории, спортивного зала, иного места занятий), формирования его предметно-пространственной среды, обеспечивающей освоение учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы в соответствии с действующими санитарными правилами;</p>	
<p>Осуществления контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;</p>	
<p>Осуществления оценки освоения образовательной программы при проведении итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;</p>	
<p>Разработки и обновления рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых учебно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств</p>	

Разработки и обновления программно-методических материалов учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) программ СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе оценочных средств для проверки результатов их освоения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств;	
Планирования занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) программ СПО, включая практическую подготовку, с учетом целей и задач воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных платформ, а также с учетом целей и задач воспитания	

1.1.3 Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
Уметь:			
У 1 - Создавать условия по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы;	Правильность создания условий по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы;	Определять правильность создания условий по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы;	Устный опрос на занятиях после изучения соответствующей темы (текущий контроль); МДК 01.01 - ПР 1- ПР 15; МДК 01.02 - ПР 16- ПР 30; МДК 01.03 - ПР 31- ПР
У 2 - Привлекать к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно-профессиональной, проектной, исследовательской, обучать самоорганизации и самоконтролю	Эффективность привлечения к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно-профессиональной, проектной, исследовательской, обучать самоорганизации и самоконтролю	Определять эффективность привлечения к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно-профессиональной, проектной, исследовательской, обучать самоорганизации и самоконтролю	44; Защита Курсовой работы МДК 01.01; Контрольная работа №1 МДК 01.01

<p>У 3 - Использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, с использованием</p>	<p>Грамотно использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, с</p>	<p>Определять грамотное использование педагогически обоснованные формы, методы и приемы организациидеятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств</p>	<p>Защита Курсовой работы МДК 01.02; Контрольная работа №2 МДК 01.01 Контрольная работа №3 МДК 01.03 Контрольная работа №4 МДК 01.03 Защита учебной практики МДК 01.01 Защита учебной практики МДК 01.02 Защита учебной практики МДК 01.03 Защита производственной практики МДК 01.01 Защита производственной практики МДК 01.02 Защита производственной практики МДК 01.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ</p>
<p>У 4 - Анализировать проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные</p>	<p>Грамотно анализировать проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины</p>	<p>Определение грамотно анализировать проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную</p>	
<p>У 5 - Осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики обучающихся</p>	<p>Грамотно осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики</p>	<p>Определять грамотное осуществление самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики обучающихся</p>	

У 6 - Применять формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения образовательной	Эффективно применять формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения	Определять эффективно применять формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения образовательной
У 7 - Применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного	Грамотно применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в	Определять грамотно применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания
У8 - Контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определять их причины, индивидуализировать и корректировать процесс обучения и	Грамотно контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определять их	Определять грамотно контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определять их причины, индивидуализировать и корректировать процесс обучения и воспитания с учетом выявленных
У 9 - Анализировать применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректировать их и собственную	Грамотно анализировать применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректировать их	Определять грамотно анализировать применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректировать их и собственную оценочную деятельность
У 10 - Формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных	Правильно формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных	Определять правильно формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных работ с учетом необходимости обеспечения их

ности и (или) соответствия требованиям ФГОС СПО, с учетом целей и задач воспитания, роли в освоении профессиональной деятельности (учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)), интересов и возможностей	практикоориентированности и (или) соответствия требованиям ФГОС СПО, с учетом целей и задач воспитания, роли в освоении профессиональной деятельности (учебного предмета)	учетом целей и задач воспитания, роли в освоении профессиональной деятельности (учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)), интересов и возможностей обучающихся	
У 11 - Формулировать требования к результатам, содержанию и условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждать	Правильно формулировать требования к результатам, содержанию и условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждать	Определять правильно формулировать требования к результатам, содержанию и условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждать разработанные материалы	
У 12 - Вести учебную, планирующую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и	Грамотно вести учебную, планирующую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на	Определять грамотно вести учебную, планирующую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и электронных носителях	
У 13 - Создавать отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы	Грамотно создавать отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы	Определять грамотно создавать отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы	
Знать:			
З 1 - Электронных образовательных и информационных ресурсов, необходимых для организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся в соответствии с действующими	Грамотность знаний электронных образовательных и информационных ресурсов, необходимых для организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся в	Определять грамотность знаний электронных образовательных и информационных ресурсов, необходимых для организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся в соответствии с	Устный опрос на занятиях после изучения соответствующей темы (текущий контроль); МДК 01.01 - ПР 1- ПР 15; МДК 01.02 - ПР 16- ПР 30; МДК 01.03 - ПР 31- ПР

3 2 - Теоретических основ и технологии исследовательской и проектной	Грамотность знаний теоретических основ и технологии исследовательской и проектной	Определять грамотность знаний теоретических основ и технологии исследовательской и проектной деятельности	44; Защита Курсовой работы МДК 01.01; Контрольная работа №1 МДК 01.01
3 3 - Методических основ организации и учебно-профессиональной, проектной,	Грамотность знаний методических основ организации учебно-профессиональной, проектной, исследовательской	Определять грамотность знаний методических основ организации учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и	Защита Курсовой работы МДК 01.02; Контрольная работа №2 МДК 01.01 Контрольная работа №3 МДК 01.03 Контрольная работа №4 МДК 01.03
3 4 - Возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся	Грамотность знаний возрастных и индивидуальных	Определять грамотность знаний возрастных и	Защита учебной практики МДК 01.01 Защита учебной практики МДК 01.02
3 5 - Педагогических, психологических и методических основ организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида, в том числе в форме практической	Грамотность знаний педагогических, психологических и методических основ организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида, в	Определять грамотность знаний педагогических, психологических и методических основ организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида, в форме практической подготовки	Защита учебной практики МДК 01.03 Защита производственной практики МДК 01.01 Защита производственной практики МДК 01.02 Защита производственной практики МДК 01.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
3 6 - Современных образовательных технологий профессионального образования (профессионального обучения), в том числе дистанционных технологий, электронного	Грамотность знаний современных образовательных технологий профессионального образования (профессионального обучения), в том числе	Определять грамотность знаний современных образовательных технологий профессионального образования (профессионального обучения), в том числе дистанционных	
3 7 - Отечественного и зарубежного опыта, современных подходов к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, включая процедуры демонстрационного экзамена,	Грамотность знаний отечественного и зарубежного опыта, современных подходов к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, включая процедуры	Определять грамотность знаний отечественного и зарубежного опыта, современных подходов к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, включая процедуры демонстрационного	

<p>3 8 - Методики разработки и применения контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания, включая процедуры демонстрационного экзамена и</p>	<p>Грамотность знаний методики разработки и применения контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания, включая процедуры</p>	<p>Определять грамотность знаний методики разработки и применения контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания, включая процедуры</p>	
<p>3 9 - Норм педагогической этики, приемов педагогической поддержки обучающихся при проведении контрольно -</p>	<p>Грамотность знаний норм педагогической этики, приемов педагогической поддержки обучающихся при проведении</p>	<p>Определять грамотность знаний норм педагогической этики, приемов педагогической поддержки обучающихся при проведении контрольнооценочных мероприятий</p>	
<p>3 10 - Методических основ современного профессионального образования. СПО и</p>	<p>Грамотность знаний методических основ современного профессионального образования. СПО и</p>	<p>Определять грамотность знаний методических основ современного профессионального</p>	
<p>3 11 - Содержания и роли преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в ОПОП СПО, включая рабочую программу воспитания, образовательной программе профессионального</p>	<p>Грамотность знаний содержания и роли преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в ОПОП СПО, включая рабочую программу воспитания, образовательной программе</p>	<p>Определять грамотность знаний содержания и роли преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в ОПОП СПО, включая рабочую программу воспитания, образовательной программе</p>	
<p>3 12 - Требований профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной</p>	<p>Грамотность знаний требований профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему</p>	<p>Определять грамотность знаний требований профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной</p>	
<p>3 13 - Требований к программно-методическому обеспечению</p>	<p>Грамотность знаний требований к программно-</p>	<p>Определять грамотность знаний требований к</p>	

дисциплин (модулей) программ СПО, профессионального обучения, методических основ его разработки	учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ СПО, профессионального обучения, методических основ	дисциплин (модулей) программ СПО, профессионального обучения, методических основ его разработки	
3 14 - Требования к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам	Грамотность знаний требований к электронным образовательным ресурсам и иным	Определять грамотность знаний требований к электронным образовательным	
3 15 - Современного состояния области знаний и профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным предметам, курсам,	Грамотность знаний современного состояния области знаний и профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным	Определять грамотность знаний современного состояния области знаний и профессиональной деятельности,	
3 16 - Основных источников и методов поиска информации, необходимой для разработки программно-методического обеспечения	Грамотность знаний основных источников и методов поиска информации, необходимой для разработки программно-методического обеспечения	Определять грамотность знаний основных источников и методов поиска информации, необходимой для разработки программно-методического обеспечения	

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Коды ПК, ОК	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1		2	3
МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебнопроизводственной деятельности	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Защита курсовой работы	Комплект материалов п.2.1 Комплект материалов п.2.2
МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Защита курсовой работы	Комплект материалов п.2.1 Комплект материалов п.2.2

МДК 01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Контрольная работа	Комплект материалов п.2.1
УП.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
УП.01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике Комплект материалов п.3.1
УП.01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике Комплект материалов п.3.1
П11.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	3 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике Комплект материалов п.3.1
1У1.01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	3 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике Комплект материалов п.3.1
111.01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	3 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
			Комплект материалов п.3.1
ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	3 семестр - Экзамен по профессиональному модулю	Комплект материалов п.2.3

1.2.1 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся осуществляется на экзамене - 3 семестр - экзамен по профессиональному модулю.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по разделу МДК, учебной и производственной практике: МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности - 2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Защита курсовой работы. МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств - 2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Защита курсовой работы. МДК 01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования - 2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Контрольная работа. УП.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности - 2 семестр - Дифференцированный зачет. УП.01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств - 2 семестр - Дифференцированный

зачет. УП.01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования - 2 семестр - Дифференцированный зачет. ПП.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности - 3 семестр - Дифференцированный зачет. ПП.01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств - 3 семестр - Дифференцированный зачет. ПП.01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования - 3 семестр - Дифференцированный зачет.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка производственной и учебной практики проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

1.3 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете «Теоретических основ организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы специальности.

Лаборатория «Информационных технологий» оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «мультимедийный компьютер - рабочее место преподавателя; компьютеры - рабочее место студента, мультимедийный компьютер - рабочее место преподавателя; мультимедиа проектор, мультимедийная доска; локальная сеть колледжа, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации»:

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся

2.1 Комплект материалов для оценки освоения МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 01.03, в форме контрольной работы

Перечень теоретических вопросов, выносимых на контрольную работу по МДК.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Теоретические основы и методика профессионального обучения (по отраслям)
2. Цели, задачи, содержание профессионального обучения (по отраслям)
3. Современные практики, содержание, формы и методы профориентации и консультирования по вопросам профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития в процессе освоения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), эффективные приемы общения и организации деятельности, ориентированные на поддержку профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития обучающихся
4. Методы, формы и средства профессионального обучения, методические основы и особенности организации учебно-производственного процесса с применением современных средств обучения
5. Основы конструирования и эксплуатации несложных технических средств обучения
6. Профессиональную терминологию, технологию производства, технику, производственное оборудование, правила их эксплуатации и требования к хранению
7. Перечень работ в рамках технологического процесса
8. Виды заготовок и схемы их базирования
9. Формы и правила составления заявок на поставку технологического оборудования и оснастки
10. Правила приемки и проверки оборудования и оснастки

11. Виды документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс, требования к ее оформлению
12. Электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации учебной (учебно-профессиональной), исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся, написания выпускных квалификационных работ
13. Особенности планирования занятий по профессиональному обучению в зависимости от их целей и задач, места проведения, осваиваемых профессий рабочих, должности служащих
14. Структура и содержание образовательных программ среднего профессионального образования и профессиональной подготовки, цели и особенности освоения профессий рабочих, должностей служащих при обучении по образовательным программам среднего профессионального образования
15. Педагогические, психологические и методические основы развития мотивации, организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида
16. Требования к содержанию и организации контроля результатов профессионального обучения
17. Методики разработки и применения контрольно-измерительных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания
18. Осуществление педагогического контроля, оценивание процесса и результатов деятельности обучающихся, качество продукции, изготавливаемой обучающимися
19. Анализ процесса и результатов профессионального обучения, отдельных занятий, организацию практики, коррекция и совершенствование их
20. Осуществление самоанализа и самоконтроля при проведении занятий и организации практики обучающихся
21. Использование педагогически обоснованных форм, методов, способов и приемов организации контроля и оценки, применение современных оценочных средств, обеспечивающих объективность оценки, охрану жизни и здоровья обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания

Перечень практических заданий, выносимых на контрольную работу по МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Обеспечение связи теории с практикой
2. Установление педагогически целесообразные взаимоотношения с обучающимися, их родителями (лицами, их замещающими), рабочими, служащими и руководством первичного структурного подразделения организации
3. Использование различных форм и методов организации учебно-производственного процесса
4. Взаимодействие с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса
5. Эксплуатирование и конструирование несложных технических средств обучения
6. Составление заявки на поставку, осуществление приемки и проверки технологического оборудования и оснастки, подготовка оборудования, оснастки (в том числе и заготовки) и материалов для учебно-производственного процесса
7. Нахождение и использование методической литературы и другие источники информации, необходимые для подготовки к лабораторно-практическим занятиям и организации практики обучающихся
8. Оформление документации, обеспечивающую учебно-производственный процесс
9. Использование средств педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проведение консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции
10. Планирование учебно-производственного процесса, подбор учебно-производственного задания, составление перечня учебных работ
11. Нормирование и организация производственных и учебно-производственных работ
12. Организация и проведение лабораторно-практических занятий и всех видов практики обучающихся

13. Создание условий для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы
14. Привлечение к целеполаганию, обучение самоорганизации и самоконтролю
15. Демонстрация элементов деятельности, осваиваемой обучающимися, и(или) выполнение задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)

Перечень теоретических вопросов, выносимых на контрольную работу
МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения
и цифровых средств

1. Определение основных понятий. Нормативно-правовое обеспечение дистанционного обучения
2. Модели современного дистанционного обучения. Виды и формы дистанционного обеспечения.
3. Цели и содержание дистанционного обучения. Общие и специфические принципы дидактического обучения.
4. Методы и приемы дистанционного обучения. Средства, используемые в дистанционном обучении.
5. Формы организации дистанционного обучения и их специфика. Формы контроля в дистанционном обучении.
6. Особенности организации процесса дистанционного обучения.
7. Обучение в сотрудничестве. Проектная деятельность.
8. Портфолио. «Перевернутый класс».
9. Обучение с помощью веб-технологий.
10. Современные квалификационные требования к преподавателю и тьютору дистанционного обучения.
11. Специфика педагогической деятельности преподавателя и тьютора при дистанционном обучении.
12. Роли и функции преподавателя дистанционного обучения.
13. Взаимодействие «учитель-ученик» и «ученик-ученик» при дистанционном обучении.
14. Специфика интернет-общения.

Перечень практических заданий, выносимых на контрольную работу
МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения
и цифровых средств

1. Методика организации лекции, в том числе с использованием элемента «Лекция (занятие)»
2. Методика организации и использование элемента «Глоссарий»
3. Методика организации и использование элемента «Вики»
4. Методика организации и использование элемента «Задание»
5. Методика организации семинара, в том числе использование элемента «Семинар»
6. Методика организации и использование элемента «Тест»
7. Методика организации и использование элемента «Обратная связь»
8. Методика организации и использование элемента «Опрос»
9. Методика организации и использование элемента «База данных»
10. Методика организации и использование элемента «Форум»
11. Методика организации и использование элемента «Чат»
12. Методика организации вебинара, в том числе с использованием программы Open Meetings
13. Этапы планирования дистанционного курса
14. Разработка содержания электронного образовательного ресурса
15. Критерии оценки эффективности дистанционного курса (электронного образовательного ресурса)

Перечень теоретических вопросов, выносимых на контрольную работу
МДК 01.03. Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового

обеспечения деятельности образовательных организаций.

2. Понятия «право», «закон», «правовые нормы», «нормативно-правовые акты», законодательные и подзаконные акты. Понятие и структура системы образования современной России как объект правового регулирования. Формы получения образования и формы обучения. Язык образования.

3. Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Место в системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (2012 г.).

4. Законодательные и подзаконные акты. Государственная программа развития образования России на период 2013-2020 гг., НОИ «Наша новая школа» в системе нормативно-правовых актов образования.

5. Международное правовое регулирование образования. Основные правовые акты международного образовательного законодательства

6. Понятие, виды и компетенция образовательных организаций. Организационно-правовые формы образовательных организаций. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений.

7. Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений.

8. Аттестация педагогических работников. Управление системой образования России и управление образовательными организациями.

9. Понятие образовательного процесса и основные требования к его организации. Нормативные правовые основы организация образовательного процесса.

10. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования. Образовательные программы.

11. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании.

12. Практическое занятие №38 «Нормативные правовые основы организация образовательного процесса. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования»

13. Права ребенка, основные направления и формы его правовой защиты в международном и российском законодательстве.

14. Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные права детей. Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Проблемы реализации и соблюдения прав ребенка в системе образования. Учащийся как субъект образовательных отношений. Обязанности и ответственность учащихся.

15. Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Система документационного обеспечения работы социального педагога, ее структура.

16. Документы, отражающие основные направления работы социального педагога. Документация, связанная с планированием. Отчетная документация. Договора и соглашения.

17. Документы по переписке. Конфиденциальная информация. Учетная документация. Методическая документация. Документация Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности среди несовершеннолетних.

Перечень практических заданий, выносимых на контрольную работу

МДК 01.03. Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций

2. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций

3. Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Конституция Российской Федерации о правах и

обязанностях в сфере образования.

4. Место в системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Законодательные и подзаконные акты. Международно-правовое регулирование образования.

5. Организационно-правовые формы образовательных организаций России. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений»

6. Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений»

7. Аттестация педагогических работников: нормативно-правовое обеспечение и процедура. Управление системой образования России и управление образовательными организациями»

8. Нормативные правовые основы организация образовательного процесса. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования»

9. Образовательные программы. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании»

10. Права ребенка в международном и российском законодательстве: Декларация ООН о правах ребенка (1959 г.) и др. «Национальная стратегии действий в интересах детей на 2012-2017 годы» о проблемах несовершеннолетних в обществе и в семье.»

11. Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные права детей»

12. Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Соотношение прав человека, прав ребенка с правами и обязанностями учащихся. Права и свободы учащихся, закрепление в ФЗ «Об образовании в РФ» Обязанности и ответственность учащихся. Направления работы соц. педагога по реализации образовательных прав учащихся»

13. Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Распорядительные, организационные, кадровые, учебно-методические и иные документы образовательного учреждения»

14. Документы социального педагога. Должностная инструкция. Документация, связанная с планированием. Учетная документация. Документы Совета по профилактике правонарушений»

Задания к контрольной работе № 1

МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Определите тему разрабатываемого урока.

Используя программу предмета профессионального цикла и тематический план, выберите тему урока (длительность урока 45 мин.). Запишите его название и план изложения учебного материала.

2. Составьте конспект учебного материала по выбранной теме урока.

Используя несколько учебников по предмету, сделайте конспект содержания учебного материала. Постарайтесь, чтобы конспект был полным, содержащим все термины, используемые на данном уроке. В конце укажите учебники и учебные пособия, которые использовались, и объем учебного материала к данному уроку в них.

3. Составьте спецификацию понятий (учебных элементов).

Для этого используйте конспект урока. Все понятия, содержащиеся в отобранном учебном материале, выпишите в таблицу - спецификацию. Проведите классификацию понятий, выделив опорные и новые понятия, определив уровни усвоения понятий.

Спецификация - форма наглядного изображения отобранного учебного материала, наглядное средство представления структурно-логического анализа учебного материала. Спецификация представляет собой таблицу, в один столбец которой заносится перечень понятий изучаемой темы, в следующих столбцах показываются уровни усвоения понятий и время их изучения. (Пример спецификации)

4. Постройте граф учебной информации.

Граф учебной информации представляет собой наглядное отражение структуры учебной

информации. Графом называют совокупность точек (вершин) соединенных ребрами. Каждую вершину следует рассматривать, как символ, изображающий информацию, соответствующую только данному учебному элементу. Учебные элементы располагаются на горизонталях (порядках), образующих содержательную общность и объединенных понятием-комплексом. Первые горизонталы графа представляют ориентировочные основы деятельности, следующие представляют содержание исполнительских действий обучаемых. Последние горизонталы определяют содержание контролирующих действий. *(Пример графа)*

5. *Сделайте проект эскиза доски по данной теме.*

Записи и зарисовки на доске являются одним из видов наглядного представления учебного материала. Он широко применяется при устном изложении материала. Записи и зарисовки на доске должны быть четкими и аккуратными, достаточно крупными. Их следует представлять в определенном порядке, с соблюдением всех общепринятых правил и требований стандартов. Линии рисунков должны иметь необходимую толщину для обеспечения видимости. Для повышения зрительного восприятия рисунки рекомендуется выполнять цветными мелками. Представьте проект эскиза доски.

6. *Разработайте опорный конспект учебного материала.*

Опорный конспект - это наглядное представление основного содержания учебного материала в логике познавательной деятельности учащихся.

При составлении опорного конспекта учебная информация кодируется в виде смысловых, наглядных, словесных опор, способствующих формированию понятий и быстрому их запоминанию.

Для разработки опорного конспекта необходимо, используя спецификацию и граф, выделить основные понятия, определения, формулы. Закодируйте выделенную информацию, используя необходимые приемы (мнемонические приемы, структурные схемы, цвет). Расположите закодированную информацию на листе в соответствии с логикой формирования понятий..

(Пример опорного конспекта)

7. *Разработайте листы рабочей тетради по теме.*

Рабочие тетради (листы рабочих тетрадей) являются предметно-знаковыми средствами, представляющими содержание учебного материала в определенной логике. Логика представления учебной информации в рабочей тетради выстраивается следующим образом: краткие теоретические сведения, представленные в наглядной форме учебные элементы, алгоритмы выполнения типовых операций, создающие ориентировочную основу; затем задания, формирующие исполнительские и контролирующие действия. В заключении - творческие задания, предполагающие систематизацию и обобщение знаний.

Для рабочих тетрадей разрабатываются специальные типы заданий - упражнений, расчлняющие весь процесс мышления на отдельные операции. *(Пример листа рабочей тетради)*

8. *Разработайте вопросы для актуализации опорных знаний (понятий и фактов и способов действий) выделенных в спецификации.*

Под актуализацией понимается восстановление в памяти учащихся опорных понятий, обеспечивающих формирование новых понятий, законов, методов, способов деятельности и т.д. Опорными понятиями рассматриваемой темы могут быть понятия предыдущего урока, а также физические, математические понятия.

Составьте пять вопросов для актуализации опорных понятий по теме урока и три задания, обеспечивающие актуализацию знаний учащихся.

9. *Сформулируйте домашнее задание по данному уроку.*

Помните, что учащиеся с желанием выполняют домашнее задание творческого характера. К ним относятся разработки различных схем, алгоритмов, расчет параметров действующих устройств, самостоятельные разработки задач, кроссвордов и т.д.

10. *Опишите методическое обеспечение данной темы урока с использованием имеющихся средств обучения, используя учебную программу.*

Укажите авторов и названия учебников (с указанием параграфа и страницы), демонстрационных стендов, средств ТСО, диафильма или кинофильма и т.

Задания к контрольной работе № 2
МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств

1. *Что представляет собой дистанционное обучение?*
 - а) процесс, который осуществляется исключительно на базе информационных и телекоммуникационных технологий;
 - б) **комплекс образовательных услуг, предоставляемых широкому слою населения на любом расстоянии от образовательных учреждений;**
 - в) процесс обучения, не предполагающий обратную связь от педагога;
 - г) все вышеперечисленные ответы.
2. *Выберите основные компоненты эффективности системы дистанционного обучения.*
 - а) **техническое, программное, информационное, учебно-методическое, организационное, финансовое обеспечение;**
 - б) учебный центр, информационные ресурсы, средства методического и технического обеспечения, обучающиеся, тьюторы, консультанты;
 - в) техническое обеспечение, преподаватели, обучающиеся;
 - г) нет правильного ответа.
3. *Что не относится к преимуществам системы дистанционного обучения?*
 - а) возможность обучаться без отрыва от основной деятельности;
 - б) гибкость в выборе места и времени обучения;
 - в) **предоставление бесплатного ПК на время прохождения курсов;**
 - г) обеспечение доступа ко многим источникам данных.
4. *Прочитайте определение и вставьте пропущенное слово. (moodle)*

... - это система управления содержимым сайта, специально разработанная для создания онлайн-курсов преподавателями.
5. *Какой из перечисленных принципов не принадлежит к специфическим принципам СДО?*
 - а) принцип интерактивности;
 - б) принцип гибкости;
 - в) **принцип целостности;**
 - г) принцип модульности;
6. *В процессе дистанционного обучения роль обучающегося:*
 - а) **увеличивается, в большей степени усиливается уровень самоконтроля, самоорганизации;**
 - б) сокращается;
 - в) нет существенных изменений;
 - г) увеличивается непосредственно в процессе усвоения знаний.
7. *Учебные действия студента в рамках дистанционного образования хранятся в:*
 - а) истории курса;
 - б) **протоколе действий;**
 - в) журнале успеваемости;
 - г) сохранение не осуществляется.
8. *В чем заключается основное отличие СДО от традиционной системы?*
 - а) использование только телекоммуникационных и интернет-ресурсов;
 - б) сокращение значимости роли педагога в образовательном процессе;
 - в) **коренное изменение вида коммуникаций между обучающимися и педагогами;**
 - г) уменьшение качества предоставляемой услуги.
9. *Назовите основные требования к электронному тесту. Несколько вариантов ответа*
 - а) **научность;**
 - б) **специфичность;**
 - в) повсеместный доступ;
 - г) **компетентность;**
10. *Соотнесите компоненты системы дистанционного обучения с их составляющими.*

(а - 2, б - 6, в - 1, г - 3, д - 4, е - 5)

- | | | |
|--------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------|
| а) Технический | 1. | реклама, своевременные объявления; |
| б) Программный | 2. | локальные компьютеры, доступ к сети интернет; |
| в) Информационный | 3. | электронный конспект лекций, тесты; |
| | г) | Учебно-методический 4. непосредственно работа преподавателя со слушателями; |
| д) Организационный | 5. | тарифы, заработная плата; |
| е) Финансовый | 6. | программы, при помощи которых реализуется передача информации |

11. *Основные элементы Moodle*

- а) перечень курсов, задания, лекционный материал, форум;
- б) **семинары, форум, тесты, задания, чаты, опросы, глоссарий;**
- в) методические материалы по курсу, форум, список источников информации;
- г) анкета, диалоговое окно курса, площадка для взаимодействия с педагогом.

12. *Вставьте пропущенное слово. (web - технологий)*

Главным стимулом для развития информационных технологий в обучении стало появление ... в первой половине 90-х годов.

13. *Соотнесите термин и его определение. (а - 2, б - 3, в - 1, г - 4)*

1. Информационная технология

1. системная совокупность, принадлежащих общепедагогическому уровню объектов, явлений, процессов и взаимодействий;

6. Дистанционное обучение

7. последовательность телекоммуникационных и дидактических процедур, составляющих в совокупности целостную обучающуюся систему;

в) Обобщенная педагогическая система

8. комплекс образовательных услуг, предоставляемых широким слоям населения на любом расстоянии от образовательного учреждения;

г) Интернет - сеть

9. всемирная система объединенных компьютерных сетей для хранения и передачи информации.

14. *Возможность получать высшее образование на расстоянии впервые появилась в Великобритании в Лондонском университете. Укажите год*

а) 1864;

б) 1909;

в) 1911;

г) **1836.**

15. *Какие глобальные цели преследует СДО? (Несколько вариантов ответа)*

а) **предоставление широким кругам населения, проживающим в любых регионах, равных образовательных возможностей;**

б) замена системы традиционного образования;

в) **повышение уровня обучения посредством интенсивного использования учебного и научного потенциала основных учреждений образования и науки;**

г) повышение компьютерной грамотности населения.

16. *Что представляет собой принцип потенциально избыточной информации?*

а) **требование к заданию стимулировать рефлексивную деятельность, способствовать активизации когнитивных процессов;**

б) обучающемуся предоставляется «сухая» информация;

в) соблюдение психологических и личностных особенностей обучающегося;

г) представление информации и процесса обучения в целом в виде системы.

17. *Что относится к основным факторам внедрения и развития СДО?*

а) современное информационно-методическое обеспечение;

б) разработка международных стандартов дистанционного обучения;

в) новые обоснования материально-технической базы;

г) **все вышеперечисленное.**

18. Локальные компьютеры, доступ выхода в интернет относятся к?
- программному обеспечению;
 - информационному обеспечению;
 - техническому обеспечению;**
 - учебно-методическому обеспечению.
19. Кто является «отцом обучения по почте»?
- Билл Дюваль;
 - Рейни Харпер;**
 - Мартин Дугнамас;
 - Тим Бернерс Ли.
20. Сколько стадий включает процесс внедрения информационно-коммуникационных технологий в образовательный процесс?
- 4;
 - 3;**
 - 2;
 - 5.
21. Создатель образовательной платформы Moodle
- Билл Дюваль;
 - Рейни Харпер;
 - Мартин Дугнамас;**
 - Тим Бернерс Ли.
22. Система целей развития дистанционного обучения включает:
- индивидуализацию обучения;
 - мобилизацию административных ресурсов;**
 - расширение рынка образовательных услуг;
 - все вышеперечисленное.**
23. Есть ли возможность редактировать личные данные в Moodle
- Да, но только первые две недели после регистрации;
 - Да, после разрешения администрации сайта;
 - Да, в любое время, без разрешения;**
 - Нет.

Задания к контрольной работе № 3

МДК 01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. *Право образовательного учреждения на выдачу своим выпускникам документа государственного образца о соответствующем уровне образования возникает с момента его*
- ...
- государственной аккредитации [+]
 - лицензирования
 - регистрации
 - аттестации
2. *Граждане российской федерации имеют право на получение ___ образования на родном языке*
- основного общего [+]
 - среднего (полного) общего
 - начального
 - высшего профессионального
3. *Законодательство российской федерации в области образования не включает в себя*
- .
- Декларацию принципов толерантности [+]
 - Конституцию Российской Федерации
 - Закон Российской Федерации «Об образовании»
 - Нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации в области образования

4. *Государственный образовательный стандарт в условиях современной системы образования по закону российской федерации «об образовании» .*

1) является основой объективной оценки уровня образования и квалификации выпускников независимо от формы получения образования [+]

2) гарантирует получение бесплатного общего и на конкурсной основе бесплатного профессионального образования в государственных и муниципальных образовательных учреждениях

3) обеспечивает качество подготовки специалистов

4) обеспечивает право на равноценное образование

5. *В соответствии с законом «об образовании» российской федерации формой получения образования не является .*

1) непрерывное образование [+]

2) семейное образование

3) самообразование

4) экстернат

6. *Дополнительное образование в соответствии с законом российской федерации «об образовании» предполагает .*

1) всестороннее удовлетворение образовательных потребностей граждан и обеспечение непрерывного повышения квалификации [+]

2) реализацию содержания соответствующих программ в системе детских юношеских спортивных школ

3) подготовку детей в домах творчества

4) углубленное освоение образовательных программ

7. *Образование, имеющее целью подготовку работников квалифицированного труда по всем основным направлениям общественно-полезной деятельности на базе основного общего образования, является ___ образованием*

1) начальным профессиональным [+]

2) средним профессиональным

3) высшим профессиональным

4) дополнительным

8. *Целью «программы развития педагогического образования россии на 2001-2010 годы» является ...*

1) создание условий для развития системы непрерывного педагогического образования [+]

2) разработка региональных программ подготовки педагогических кадров

3) обновление правовых основ непрерывного педагогического образования

4) создание сбалансированности государственного общественного и личного приоритетов в образовании

9. *У образовательного учреждения возникает право на образовательную деятельность с момента.*

1) выдачи лицензии [+]

2) регистрации

3) государственной аккредитации

4) уплаты налогов

10. *К ведущим принципам разработки содержания непрерывного педагогического образования не относится .*

1) наглядность [+]

2) фундаментальность

3) преемственность

4) вариативность

11. *Общее руководство государственным или муниципальным высшим учебным заведением осуществляет ___ совет*

1) ученый [+]

- 2) педагогический
 3) попечительский
 4) ректорский
12. *К приоритетным задачам модернизации российского образования не относится*
- 1) усиление государственного контроля за качеством образования [+]
 2) обеспечение государственных гарантий доступности и равных возможностей получения полноценного образования
 3) достижение нового современного качества дошкольного, общего и профессионального образования
 4) формирование в системе образования нормативно-правовых и организационно-экономических механизмов привлечения и использования внебюджетных ресурсов
13. *Права ребенка и формы его правовой защиты в законодательстве РФ. Документ, защищающий права ребенка и имеющий обязательную силу для подписавших его стран, — это*
- 1) Конвенция [+]
 2) Декларация
 3) Программа
 4) Концепция
14. *«Конвенция ООН о правах ребенка» была ратифицирована в России в ____ году*
- 1) 1990 [+]
 2) 1994
 3) 1989
 4) 1918
15. *Ребенком является лицо в возрасте до ____ лет*
- 1) 18 [+]
 2) 16
 3) 14
 4) 12
16. *Признание ребенка полноценной и полноправной личностью впервые в истории провозгласила ...*
- 1) «Конвенция ООН о правах ребенка» [+]
 2) «Всеобщая декларация прав человека»
 3) «Всемирная декларация об обеспечении выживания, защиты и развития детей»
 4) «Конституция Российской Федерации»
17. *Комплекс международно-правовых стандартов в отношении защиты и обеспечения благополучия детей содержится в(во).*
- 1) «Конвенции ООН о правах ребенка» [+]
 2) «Всеобщей декларации прав человека»
 3) «Конституции Российской Федерации»
 4) «Декларации «Мир, пригодный для жизни детей»
18. *Мероприятия по восстановлению утраченных ребенком социальных связей и функций - это социальная ...*
- 1) реабилитация [+]
 2) компенсация
 3) депривация
 4) адаптация
19. **Права учащихся образовательного учреждения определяются...**
- 1) Уставом образовательного учреждения [+]
 2) Типовым положением об образовательном учреждении
 3) Общим собранием родителей
 4) Общим собранием учеников
20. *Защита ребенка от информации, наносящей вред его здоровью, нравственному и*

духовному развитию, гарантируется .

- 1) Федеральным законом об основных гарантиях прав ребенка Российской Федерации [+]
 - 2) Законом Российской Федерации «Об Образовании»
 - 3) Конституцией Российской Федерации
 - 4) Декларацией принципов толерантности
21. *К принципам государственной политики в интересах детей не относится .*
- 1) светский характер образования [+]
 - 2) государственная поддержка семьи
 - 3) установление минимальных стандартов показателей качества жизни детей
 - 4) ответственность граждан и должностных лиц за причинение вреда ребенку
22. *Международное соглашение о правах ребенка, провозглашенное генеральной ассамблеей организации объединенных наций в 1989 году, называется .*
- 1) Конвенцией о правах ребенка [+]
 - 2) Хартией прав человека
 - 3) Национальной доктриной образования
 - 4) Декларацией прав ребенка
23. *Согласно «всеобщей декларации прав человека» к элементарным правам личности не относится право на .*
- 1) труд [+]
 - 2) жизнь
 - 3) свободу
 - 4) личную неприкосновенность
24. *Особенности правового обеспечения профессионально-педагогической деятельности соответствующий нормативным критериям уровень квалификации, профессионализма, позволяющий работнику решать задачи определенной степени сложности, - это ...*
- 1) квалификационная категория [+]
 - 2) компетентность
 - 3) мастерство
 - 4) творчество
25. *Для аттестации педагогических работников на вторую квалификационную категорию аттестационная комиссия создается .*
- 1) образовательным учреждением [+]
 - 2) местным органом управления образованием
 - 3) попечительским советом
 - 4) Федеральным органом управления образованием

Задания к контрольной работе № 4

МДК 01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. *Документ, являющийся основой для определения нормативных критериев профессионально-педагогического уровня аттестуемого учителя, - это .*
 - 1) квалификационная характеристика [+]
 - 2) удостоверение о присвоении квалификационной категории
 - 3) единая тарифная сетка по оплате труда работников бюджетной сферы
 - 4) квалификационный разряд
2. *Одним из принципов аттестации педагогических и руководящих работников государственных и муниципальных образовательных учреждений является .*
 - 1) добровольность на вторую, первую и высшую квалификационные категории для педагогических работников и на высшую квалификационную категорию для руководящих работников [+]
 - 2) добровольность для руководящих работников и лиц, претендующих на руководящую должность, на первую квалификационную категорию
 - 3) закрытость процесса обсуждения результатов

- 4) обязательность аттестации на вторую, первую и высшую квалификационные категории для педагогических работников
3. *Квалификационные категории педагогическим и руководящим работникам присваивают сроком на .*
- 1) 5 лет [+]
 - 2) 1 год
 - 3) 3 год
 - 4) 10 лет
4. *При принятии решения по итогам аттестации учитель (руководитель) имеет право .*
- 1) лично присутствовать [+]
 - 2) участвовать в дискуссии
 - 3) проходить повторную аттестацию в ближайшее время
 - 4) участвовать в голосовании
5. *Тарифно-квалификационные характеристики по должностям работников учреждений и организаций образования служат основой при.*
- 1) проведении аттестации [+]
 - 2) написании характеристики учителя
 - 3) повышении квалификации
 - 4) планировании педагогической деятельности
6. *Раздел тарифно-квалификационных характеристик, содержащий положения по установлению работникам разрядов оплаты труда, - это ...*
- 1) «Квалификационные требования» [+]
 - 2) «Должностные обязанности»
 - 3) «Должен знать»
 - 4) «Общие положения»
7. *Количество категорий, установленных в соответствии с квалификационными требованиями, составляют .*
- 1) 3 [+]
 - 2) 7
 - 3) 9
 - 4) 14
8. *Контроль за соблюдением порядка проведения аттестации педагогических работников не может осуществлять .*
- 1) педагогический совет школы [+]
 - 2) Министерство образования Российской Федерации
 - 3) орган управления образованием субъектов Российской Федерации
 - 4) муниципальный орган управления образованием
9. *Аттестуемый педагогический или руководящий работник вправе избрать .*
- 1) конкретные формы и процедуры аттестации из числа вариативных форм и процедур [+]
 - 2) сроки прохождения аттестации
 - 3) состав аттестационной комиссии
 - 4) срок действия установленной аттестационной категории
10. *Тарифно-квалификационные характеристики по каждой должности не включают раздел .*
- 1) «Должен уметь» [+]
 - 2) «Должностные обязанности»
 - 3) «Должен знать»
 - 4) «Требования к квалификации по разрядам оплаты»
11. *Нормативно-правовые и организационные основы деятельности образовательных учреждений. Процедура назначения или выборов руководителя общеобразовательного учреждения определяется .*

- 1) Уставом общеобразовательного учреждения [+]
 - 2) муниципальными организациями местного самоуправления
 - 3) Законом Российской Федерации «Об образовании»
 - 4) Образовательной программой
12. *Документ, регулирующий деятельность общеобразовательных учреждений и являющийся основой для разработки учреждением устава, - это .*
- 1) Типовое положение об общеобразовательном учреждении [+]
 - 2) Закон Российской Федерации «Об образовании»
 - 3) Положение о порядке аттестации педагогических и руководящих работников государственных и муниципальных образовательных учреждений
 - 4) Федеральная целевая программа развития образования
13. *Типовое положение об общеобразовательном учреждении в обязательном порядке распространяется на .*
- 1) гимназии [+]
 - 2) профессиональные училища
 - 3) колледжи
 - 4) негосударственные образовательные учреждения
14. *Одним из принципов деятельности школы, обозначенным типовым положением об общеобразовательном учреждении, является принцип ...*
- 1) демократии [+]
 - 2) децентрализации
 - 3) светскости
 - 4) непрерывности образования
15. *Одна из главных задач общеобразовательного учреждения - это ...*
- 1) создание благоприятных условий для умственного, нравственного, эмоционального и физического развития личности [+]
 - 2) обучение и воспитание сообразно уровням и формам получения образования
 - 3) сохранение школьных традиций
 - 4) получение образования на родном языке
16. *В соответствии с типовым положением об образовательном учреждении учредителем государственного образовательного учреждения является .*
- 1) федеральный орган государственной власти или орган государственной власти субъекта РФ [+]
 - 2) частное лицо
 - 3) коммерческая организация
 - 4) орган местного самоуправления
17. *Отношения между учредителем и общеобразовательным учреждением, не урегулированные уставом учреждения, определяются .*
- 1) договором, заключенным между учредителем и общеобразовательным учреждением [+]
 - 2) соглашением
 - 3) контрактом
 - 4) приказом
18. *Вторая ступень образовательного процесса в образовательном учреждении предполагает нормативный срок освоения основного общего образования в течении _____ лет*
- 1) 5 [+]
 - 2) 3
 - 3) 4
 - 4) 2
19. *Разграничение полномочий между руководителем и органами самоуправления общеобразовательного учреждения определяется .*

- 1) Уставом общеобразовательного учреждения [+]
 - 2) Законом Российской Федерации «Об образовании»
 - 3) администрацией школы
 - 4) Советом школы
20. *Совет образовательного учреждения формируется в соответствии с .*
- 1) Уставом общеобразовательного учреждения [+]
 - 2) приказом руководителя
 - 3) желаниями учащихся
 - 4) трудовым договором
21. *В уставе образовательного учреждения в обязательном порядке указывается .*
- 1) статус образовательного учреждения [+]
 - 2) характеристика материальной базы
 - 3) расписание занятий
 - 4) структурное подразделение образовательного учреждения, имеющее право осуществлять образовательный процесс
22. *Типовое положение об образовательном учреждении утверждается .*
- 1) Постановлением Правительства Российской Федерации [+]
 - 2) Государственной думой
 - 3) Министерством образования Российской Федерации
 - 4) муниципальным органом управления образованием
23. *Нормативный документ, характеризующий цели, задачи, структуру определенных типов учебных заведений и устанавливающий порядок деятельности школ, — это ...*
- 1) Устав образовательного учреждения [+]
 - 2) Типовое положение об образовательном учреждении
 - 3) Программа деятельности образовательного учреждения
 - 4) Концепция развития школы
24. *Типовое положение об образовательном учреждении регламентирует деятельность государственных и муниципальных образовательных учреждений одного(ой)*
- 1) вида [+]
 - 2) типа
 - 3) организационно-правовой формы
 - 4) уровня образования

2.2 Комплект материалов для оценки освоения по профессиональному модулю в форме защиты курсового проекта (работы)

Условия выполнения задания

Сроки выполнения курсового проекта (работы) формируются на основании приказа на выполнение курсового проекта (работы) за 2 недели до начала разработки курсового проекта (работы).

Дата сдачи курсового проекта (работы) руководителю считается дата получения его руководителем курсового проекта (работы). Работы, присланные на электронную почту руководителя курсового проекта (работы) или на адрес электронной почты колледжа, не распечатываются и не рассматриваются.

Курсовой проект (работа) представляется в одном экземпляре в скрепленном виде (работа должна быть подшита в папку или сброшюрована) с приложением диска, на котором хранится электронный вариант курсового проекта (работы) (практическая часть).

Рассыпные (не скрепленные) экземпляры не принимаются. Работы с отсутствием электронного носителя не принимаются.

Результаты защиты курсового проекта (работы) является основанием допуска к промежуточной аттестации соответствующего семестра.

Структура курсового проекта (работы) включает в себя:

Титульный лист

Задание
Содержание
Введение
Теоретическая часть
Практическая часть
Заключение
Список использованной литературы
Приложения

Тематика курсовых проектов (работ) МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Разработка методики организации и проведения лабораторно-практических работ по дисциплине (ПМ, МДК) на примере темы «...».
2. Разработка контрольно-измерительных материалов по дисциплине (ПМ, МДК) на примере темы «.»
3. Разработки методики организации и проведения игровых уроков по производственному обучению профессии
4. Разработка опорных конспектов по дисциплине (ПМ, МДК)
5. Разработка системы тестового контроля в процессе преподавания дисциплины (ПМ, МДК)

Тематика курсовых проектов (работ) МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств

1. Мультимедиа-технологии в дистанционном обучении
2. Дистанционное обучение как одна из форм организации учебного процесса
3. Разработка дистанционного курса самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (МДК, ПМ)
4. Разработка вебинара по дисциплине (МДК, ПМ)
5. Анализ эффективности электронного обучения

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

Виды работ:

1. Выбор темы курсовой работы.
2. Планирование выполнения курсовой работы.
3. Определение задач работы.
4. Изучение литературных источников.
5. Определение структуры работы.
6. Написание обзора по литературе.
7. Опытно-экспериментальная работа.
8. Сбор, обработка и интерпретация эмпирического материала.
9. Написание результатов опытнo-экспериментальной работы.
10. Оформление работы в соответствии со структурой (введение, теоретический анализ литературы, опытнo-экспериментальная работа, заключение, библиографический список, приложения).

2.3 Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля в форме экзамена

Условия выполнения задания

Экзамен (по модулю) состоит из 2 этапов:

- 1 этап - направлен на выявления теоретических знаний (тест);
- 2 этап - представляет собой решение педагогической задачи. Максимальное время выполнения 1 этапа - 25 минут, 2 этапа - 65 минут

Время защиты педагогической задачи экзаменуемого: 5 минут

1 этап

Перечень теоретических вопросов, выносимых на экзамен по модулю

МДК.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Теоретические основы и методика профессионального обучения (по отраслям)
2. Цели, задачи, содержание профессионального обучения (по отраслям)
3. Современные практики, содержание, формы и методы профориентации и консультирования по вопросам профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития в процессе освоения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), эффективные приемы общения и организации деятельности, ориентированные на поддержку профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития обучающихся
4. Методы, формы и средства профессионального обучения, методические основы и особенности организации учебно-производственного процесса с применением современных средств обучения
5. Основы конструирования и эксплуатации несложных технических средств обучения
6. Профессиональную терминологию, технологию производства, технику, производственное оборудование, правила их эксплуатации и требования к хранению
7. Перечень работ в рамках технологического процесса
8. Виды заготовок и схемы их базирования
9. Формы и правила составления заявок на поставку технологического оборудования и оснастки
10. Правила приемки и проверки оборудования и оснастки
11. Виды документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс, требования к ее оформлению
12. Электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации учебной (учебно-профессиональной), исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся, написания выпускных квалификационных работ
13. Особенности планирования занятий по профессиональному обучению в зависимости от их целей и задач, места проведения, осваиваемых профессий рабочих, должности служащих
14. Структура и содержание образовательных программ среднего профессионального образования и профессиональной подготовки, цели и особенности освоения профессий рабочих, должностей служащих при обучении по образовательным программам среднего профессионального образования
15. Педагогические, психологические и методические основы развития мотивации, организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида
16. Требования к содержанию и организации контроля результатов профессионального обучения
17. Методики разработки и применения контрольно-измерительных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания
18. Осуществление педагогического контроля, оценивание процесса и результатов деятельности обучающихся, качество продукции, изготавливаемой обучающимися
19. Анализ процесса и результатов профессионального обучения, отдельных занятий, организацию практики, коррекция и совершенствование их
20. Осуществление самоанализа и самоконтроля при проведении занятий и организации практики обучающихся
21. Использование педагогически обоснованных форм, методов, способов и приемов организации контроля и оценки, применение современных оценочных средств, обеспечивающих объективность оценки, охрану жизни и здоровья обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания

МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств

1. Определение основных понятий. Нормативно-правовое обеспечение дистанционного обучения
2. Модели современного дистанционного обучения. Виды и формы дистанционного

обеспечения.

3. Цели и содержание дистанционного обучения. Общие и специфические принципы дидактического обучения.
4. Методы и приемы дистанционного обучения. Средства, используемые в дистанционном обучении.
5. Формы организации дистанционного обучения и их специфика. Формы контроля в дистанционном обучении.
6. Особенности организации процесса дистанционного обучения.
7. Обучение в сотрудничестве. Проектная деятельность.
8. Портфолио. «Перевернутый класс».
9. Обучение с помощью веб-технологий.
10. Современные квалификационные требования к преподавателю и тьютору дистанционного обучения.
11. Специфика педагогической деятельности преподавателя и тьютора при дистанционном обучении.
12. Роли и функции преподавателя дистанционного обучения.
13. Взаимодействие «учитель-ученик» и «ученик-ученик» при дистанционном обучении.
14. Специфика интернет-общения.

МДК 01.03. Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций.
2. Понятия «право», «закон», «правовые нормы», «нормативно-правовые акты», законодательные и подзаконные акты. Понятие и структура системы образования современной России как объект правового регулирования. Формы получения образования и формы обучения. Язык образования.
3. Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Место в системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (2012 г.).
4. Законодательные и подзаконные акты. Государственная программа развития образования России на период 2013-2020 гг., НОИ «Наша новая школа» в системе нормативно-правовых актов образования.
5. Международное правовое регулирование образования. Основные правовые акты международного образовательного законодательства
6. Понятие, виды и компетенция образовательных организаций. Организационно-правовые формы образовательных организаций. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений.
7. Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений.
8. Аттестация педагогических работников. Управление системой образования России и управление образовательными организациями.
9. Понятие образовательного процесса и основные требования к его организации. Нормативные правовые основы организации образовательного процесса.
10. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования. Образовательные программы.
11. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании.
12. Практическое занятие №38 «Нормативные правовые основы организации образовательного процесса. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования»
13. Права ребенка, основные направления и формы его правовой защиты в международном и российском законодательстве.
14. Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные права

детей. Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Проблемы реализации и соблюдения прав ребенка в системе образования. Учащийся как субъект образовательных отношений. Обязанности и ответственность учащихся.

15. Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Система документационного обеспечения работы социального педагога, ее структура.

16. Документы, отражающие основные направления работы социального педагога. Документация, связанная с планированием. Отчетная документация. Договора и соглашения.

17. Документы по переписке. Конфиденциальная информация. Учетная документация. Методическая документация. Документация Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности среди несовершеннолетних.

2 этап

Перечень практических заданий, выносимых на экзамен по модулю

МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Обеспечение связи теории с практикой
2. Установление педагогически целесообразные взаимоотношения с обучающимися, их родителями (лицами, их замещающими), рабочими, служащими и руководством первичного структурного подразделения организации
3. Использование различных форм и методов организации учебно-производственного процесса
4. Взаимодействие с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса
5. Эксплуатирование и конструирование несложных технических средств обучения
6. Составление заявки на поставку, осуществление приемки и проверки технологического оборудования и оснастки, подготовка оборудования, оснастки (в том числе и заготовки) и материалов для учебно-производственного процесса
7. Нахождение и использование методической литературы и другие источники информации, необходимые для подготовки к лабораторно-практическим занятиям и организации практики обучающихся
8. Оформление документации, обеспечивающую учебно-производственный процесс
9. Использование средств педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проведение консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции
10. Планирование учебно-производственного процесса, подбор учебно-производственного задания, составление перечня учебных работ
11. Нормирование и организация производственных и учебно-производственных работ
12. Организация и проведение лабораторно-практических занятий и всех видов практики обучающихся
13. Создание условий для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы
14. Привлечение к целеполаганию, обучение самоорганизации и самоконтролю
15. Демонстрация элементов деятельности, осваиваемой обучающимися, и(или) выполнение задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)

МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств

1. Методика организации лекции, в том числе с использованием элемента «Лекция (занятие)»
2. Методика организации и использование элемента «Глоссарий»
3. Методика организации и использование элемента «Вики»

4. Методика организации и использование элемента «Задание»
5. Методика организации семинара, в том числе использование элемента «Семинар»
6. Методика организации и использование элемента «Тест»
7. Методика организации и использование элемента «Обратная связь»
8. Методика организации и использование элемента «Опрос»
9. Методика организации и использование элемента «База данных»
10. Методика организации и использование элемента «Форум»
11. Методика организации и использование элемента «Чат»
12. Методика организации вебинара, в том числе с использованием программы Open Meetings
13. Этапы планирования дистанционного курса
14. Разработка содержания электронного образовательного ресурса
15. Критерии оценки эффективности дистанционного курса (электронного образовательного ресурса)

МДК 01.03. Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций
2. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций
3. Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Конституция Российской Федерации о правах и обязанностях в сфере образования.
4. Место в системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Законодательные и подзаконные акты. Международно-правовое регулирование образования.
5. Организационно-правовые формы образовательных организаций России. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений»
6. Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений»
7. Аттестация педагогических работников: нормативно-правовое обеспечение и процедура. Управление системой образования России и управление образовательными организациями»
8. Нормативные правовые основы организация образовательного процесса. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования»
9. Образовательные программы. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании»
10. Права ребенка в международном и российском законодательстве: Декларация ООН о правах ребенка (1959 г.) и др. «Национальная стратегии действий в интересах детей на 2012-2017 годы» о проблемах несовершеннолетних в обществе и в семье.»
11. Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные права детей»
12. Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Соотношение прав человека, прав ребенка с правами и обязанностями учащихся. Права и свободы учащихся, закрепление в ФЗ «Об образовании в РФ» Обязанности и ответственность учащихся. Направления работы соц. педагога по реализации образовательных прав учащихся»
13. Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Распорядительные, организационные, кадровые, учебно-методические и иные документы образовательного учреждения»
14. Документы социального педагога. Должностная инструкция. Документация, связанная

с планированием. Учетная документация. Документы Совета по профилактике правонарушений»

Экзаменационный билет № 1

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: Определите тему разрабатываемого урока. Используя программу предмета профессионального цикла и тематический план, выберите тему урока (длительность урока 45 мин.). Запишите его название и план изложения учебного материала.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 2

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: составьте конспект учебного материала по предложенной теме урока. Используя несколько учебников по предмету, сделайте конспект содержания учебного материала. Конспект должен быть полным, содержащим все термины, используемые на данном уроке. В конце укажите учебники и учебные пособия, которые использовались, и объем учебного материала к данному уроку в них.

Экзаменационный билет № 3

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: составьте спецификацию понятий (учебных элементов). Для этого используйте конспект урока. Все понятия, содержащиеся в отобранном учебном материале, выпишите в таблицу - спецификацию. Проведите классификацию понятий, выделив опорные и новые понятия, определив уровни усвоения понятий.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 4

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: постройте граф учебной информации. Каждую вершину следует рассматривать, как символ, изображающий информацию, соответствующую только данному учебному элементу. Учебные элементы располагаются на горизонталях (порядках), образующих содержательную общность и объединенных понятием-комплексом. Первые горизонталь графа представляют ориентировочные основы деятельности, следующие представляют содержание исполнительских действий обучаемых. Последние горизонталь определяют содержание контролирующих действий.

Экзаменационный билет № 5

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: сделайте проект эскиза доски по предложенной теме. Записи и зарисовки на доске являются одним из видов наглядного представления учебного материала. Он широко применяется при устном изложении материала. Условие: записи и зарисовки на доске должны быть четкими и аккуратными, достаточно крупными. Их следует представлять в определенном порядке, с соблюдением всех общепринятых правил и требований стандартов. Линии рисунков должны иметь необходимую толщину для обеспечения видимости. Для повышения зрительного восприятия рисунки рекомендуется выполнять цветными мелками. Представьте проект эскиза доски.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 6

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте листы рабочей тетради по теме. Рабочие тетради (листы рабочих тетрадей) являются предметно-знаковыми средствами, представляющими содержание учебного материала в определенной логике. Условие: логика представления учебной информации в рабочей тетради выстраивается следующим образом: краткие теоретические сведения, представленные в наглядной форме учебные элементы, алгоритмы выполнения типовых операций, создающие ориентировочную основу; затем задания, формирующие исполнительские и контролирующие действия. В заключении - творческие задания, предполагающие систематизацию и обобщение знаний. Для рабочих тетрадей разрабатываются специальные типы заданий - упражнений, расчленяющие весь процесс мышления на отдельные операции.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 7

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте вопросы для актуализации опорных знаний (понятий, фактов и способов действий) выделенных в спецификации. Под актуализацией понимается восстановление в памяти учащихся опорных понятий, обеспечивающих формирование новых понятий, законов, методов, способов деятельности и т.д. Опорными понятиями рассматриваемой темы могут быть понятия предыдущего урока, а также физические, математические понятия. Составьте пять вопросов для актуализации опорных понятий по теме урока и три задания, обеспечивающие актуализацию знаний учащихся.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 8

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: сформулируйте домашнее задание по предложенному

уроку. Помните, что учащиеся с желанием выполняют домашнее задание творческого характера. К ним относятся разработки различных схем, алгоритмов, расчет параметров действующих устройств, самостоятельные разработки задач, кроссвордов и т.д.

Преподаватель: _____ / _____ Экзаменационный билет № 9
по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: опишите методическое обеспечение по предложенной теме урока с использованием имеющихся средств обучения, используя учебную программу. Укажите авторов и названия учебников (с указанием параграфа и страницы), демонстрационных стендов, средств ТСО, диафильма или кинофильма и т.д.)

Преподаватель: _____ / _____
Экзаменационный билет № 10
по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте опорный конспект учебного материала. Представьте основное содержание учебного материала в логики познавательной деятельности учащихся. При составлении опорного конспекта учебная информация кодируется в виде смысловых, наглядных, словесных опор, способствующих формированию понятий и быстрому их запоминанию. Для разработки опорного конспекта необходимо, используя спецификацию и граф, выделите основные понятия, определения, формулы. Закодируйте выделенную информацию, используя необходимые приемы (мнемонические приемы, структурные схемы, цвет). Расположите закодированную информацию на листе в соответствии с логикой формирования понятий.

Экзаменационный билет № 11
по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте тестовые задания на примере предложенной темы, используя несколько учебников по предмету и рабочую программу. Тест должен быть полным, содержащим все термины, понятия, определения, используемые на данной теме. Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям: надёжность, валидность, общепонятность и однозначность, простота. Тестовые задания должны быть разных видов: закрытого типа, открытого типа, установление соответствия, установление последовательности. В конце укажите учебники и учебные пособия, которые использовались.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 12
по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте лекцию соблюдая методику организации лекции, в том числе с использованием элемента «Лекция (занятие)» по предложенной теме.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 13
по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте вебинар по дисциплине (МДК, ПМ) по предложенной теме, соблюдая методику организации вебинара

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 14

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте дистанционный курс самостоятельной работы обучающихся по предложенной дисциплине, используя рабочую программу дисциплины

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 15

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте самостоятельную работу для обучающихся дистанционного курса по предложенной дисциплине, соблюдая методику организации самостоятельной работы, используя рабочую программу дисциплины.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 16

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте урок производственного обучения по профессии по предложенной дисциплине, соблюдая методику организации и проведения игровых технологий на занятии, используя рабочую программу дисциплины.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 17

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте практическую работу для обучающихся дистанционного курса по предложенной дисциплине на примере предложенной темы, соблюдая методику организации практической работы, используя рабочую программу дисциплины

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 18

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: Определите тему разрабатываемого урока. Используя программу предмета профессионального цикла и тематический план, выберите тему урока (длительность урока 45 мин.). Запишите его название и план изложения учебного материала.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 19

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

обучающихся
обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: составьте конспект учебного материала по предложенной теме урока. Используя несколько учебников по предмету, сделайте конспект содержания учебного материала. Конспект должен быть полным, содержащим все термины, используемые на данном уроке. В конце укажите учебники и учебные пособия, которые использовались, и объем учебного материала к данному уроку в них.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 20

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности
обучающихся
обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: составьте спецификацию понятий (учебных элементов).

Для этого используйте конспект урока. Все понятия, содержащиеся в отобранном учебном материале, выпишите в таблицу - спецификацию. Проведите классификацию понятий, выделив опорные и новые понятия, определив уровни усвоения понятий.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 21

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности
обучающихся
обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: постройте граф учебной информации. Каждую вершину следует рассматривать, как символ, изображающий информацию, соответствующую только данному учебному элементу. Учебные элементы располагаются на горизонталях (порядках), образующих содержательную общность и объединенных понятием-комплексом. Первые горизонталы графа представляют ориентировочные основы деятельности, следующие представляют содержание исполнительских действий обучаемых. Последние горизонталы определяют содержание контролирующих действий.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 22

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности
обучающихся
обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: сделайте проект эскиза доски по предложенной теме. Записи и зарисовки на доске являются одним из видов наглядного представления учебного материала. Он широко применяется при устном изложении материала. Условие: записи и зарисовки на доске должны быть четкими и аккуратными, достаточно крупными. Их следует представлять в определенном порядке, с соблюдением всех общепринятых правил и требований стандартов. Линии рисунков должны иметь необходимую толщину для обеспечения видимости. Для повышения зрительного восприятия рисунки рекомендуется выполнять цветными мелками. Представьте проект эскиза доски.

Экзаменационный билет № 23

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности
обучающихся
обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: разработайте листы рабочей тетради по теме.

Рабочие тетради (листы рабочих тетрадей) являются предметно-знаковыми средствами, представляющими содержание учебного материала в определенной логике. Условие: логика представления учебной информации в рабочей тетради выстраивается следующим образом: краткие теоретические сведения, представленные в наглядной форме учебные элементы, алгоритмы выполнения типовых операций, создающие ориентировочную основу; затем задания, формирующие исполнительские и контролируемые действия. В заключении - творческие задания, предполагающие систематизацию и обобщение знаний. Для рабочих тетрадей разрабатываются специальные типы заданий - упражнений, расчленяющие весь процесс мышления на отдельные операции.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет №24

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: разработайте вопросы для актуализации опорных знаний (понятий, фактов и способов действий) выделенных в спецификации. Под актуализацией понимается восстановление в памяти учащихся опорных понятий, обеспечивающих формирование новых понятий, законов, методов, способов деятельности и т.д. Опорными понятиями рассматриваемой темы могут быть понятия предыдущего урока, а также физические, математические понятия. Составьте пять вопросов для актуализации опорных понятий по теме урока и три задания, обеспечивающие актуализацию знаний учащихся.

Экзаменационный билет № 25

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: сформулируйте домашнее задание по предложенному уроку. Помните, что учащиеся с желанием выполняют домашнее задание творческого характера. К ним относятся разработки различных схем, алгоритмов, расчет параметров действующих устройств, самостоятельные разработки задач, кроссвордов и т.д.

Преподаватель:

Экзаменационный билет № 26

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: опишите методическое обеспечение по предложенной теме урока с использованием имеющихся средств обучения, используя учебную программу. Укажите авторов и названия учебников (с указанием параграфа и страницы), демонстрационных стендов, средств ТСО, диафильма или кинофильма и т.д.)

Преподаватель:

Экзаменационный билет № 27

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: разработайте опорный конспект учебного материала. Представьте основное содержания учебного материала в логики познавательной деятельности учащихся. При составлении опорного конспекта учебная информация кодируется в виде смысловых, наглядных, словесных опор, способствующих формированию понятий и быстрому их запоминанию. Для разработки опорного конспекта необходимо, используя спецификацию и граф, выделите основные понятия, определения, формулы. Закодируйте выделенную информацию, используя необходимые приемы (мнемонические приемы, структурные схемы, цвет). Расположите закодированную информацию на листе в соответствии с логикой формирования понятий.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 28

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: разработайте тестовые задания на примере предложенной темы, используя несколько учебников по предмету и рабочую программу. Тест должен быть полным, содержащим все термины, понятия, определения, используемые на данной теме. Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям: надёжность, валидность, общепонятность и однозначность, простота. Тестовые задания должны быть разных видов: закрытого типа, открытого типа, установление соответствия, установление последовательности. В конце укажите учебники и учебные пособия, которые использовались.

Рассмотрено:

на заседании кафедры педагогических дисциплин

Протокол № 1 от « ___ » _____ 202_ г.

Руководитель кафедры / Балдина И.П.

Экзаменационный билет № 29

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: разработайте лекцию соблюдая методику организации лекции, в том числе с использованием элемента «Лекция (занятие)» по предложенной теме.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 30

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: разработайте вебинар по дисциплине (МДК, ПМ) по предложенной теме, соблюдая методику организации вебинара

Преподаватель: _____ / _____

билет № 31

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: разработайте дистанционный курс самостоятельной работы обучающихся по предложенной дисциплине, используя рабочую программу дисциплины

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 32

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте самостоятельную работу для обучающихся дистанционного курса по предложенной дисциплине, соблюдая методику организации самостоятельной работы, используя рабочую программу дисциплины.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 33

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте урок производственного обучения по профессии по предложенной дисциплине, соблюдая методику организации и проведения игровых технологий на занятии, используя рабочую программу дисциплины.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 34

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте практическую работу для обучающихся дистанционного курса по предложенной дисциплине на примере предложенной темы, соблюдая методику организации практической работы, используя рабочую программу дисциплины

Преподаватель: _____ / _____

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

(ФИО студента)

Группа _____

специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

по экзамену профессионального модуля

Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Организация образовательного процесса и учебно-производственную деятельности <i>Подкритерий 1.1 Организовывать образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими</i> Демонстрация умений в организации образовательного процесса и учебно-производственной деятельности на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими	ПК 1.1, ОК 5 - 9	15	

2.	<p>Осуществление педагогического контроля и оценки освоения образовательной программы <i>Подкритерий 1.2 Осуществлять педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств</i> Демонстрация умений четко осуществлять педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств</p>	ПК 1.1, ОК 5 - 9	15	
3.	<p>Разработка программно-методического обеспечения <i>Подкритерий 1.3 Разрабатывать программно методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания</i> Демонстрация умений четко разрабатывать программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания</p>	ПК 1.1, ОК 5 - 9	15	
4.	Грамотность	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1 - ОК 9	1	
5.	Качество ответов на вопросы	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1 - ОК 9	1	
6.	Умение решать поставленные задачи	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1 - ОК 9	3	
7.	Качество отчета по практике	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1 - ОК 9	3	
8.	Качество ответов на вопросы по практике	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1 - ОК 9	2	
	Итого максимально		55	

1. Критерии оценки тестового задания:
 - 80% - 100% от 16 до 20 правильных ответов - 5 баллов
 - 60% - 80% от 12 до 15 правильных ответов - 4 балла
 - 40% - 60% от 8 до 11 правильных ответов - 3 балла
 - Менее 40 % от 0 до 7 правильных ответов - 2 балла
2. Критерии оценки практического задания:
 - 50-55 баллов - 5 «отлично»
 - 40-49 баллов - 4 «хорошо»
 - 20-39 баллов - 3 «удовлетворительно»
 - 19-0 баллов - 2 «неудовлетворительно»
3. Итоговая оценка:
 - 55-60 баллов - 5 «отлично»
 - 44-54 баллов - 4 «хорошо»
 - 23-43 баллов - 3 «удовлетворительно»
 - 21-0 баллов - 2 «неудовлетворительно»

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ПК 1.1 Организовывать образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими	Точность осуществления организации образовательного процесса и учебно-производственной деятельности на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами;		
ПК 1.2 Осуществлять педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств	Точность осуществления педагогического контроля и оценки освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;		
ПК 1.3 Разрабатывать программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания	Точность осуществления разработки программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания		
Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ОК 01.Выбирать способы решения задач	Точность выбора способов решения задач профессиональной деятельности		

профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	применительно к различным контекстам;		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Грамотность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Грамотность планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Эффективность взаимодействия и работы в коллективе и команде;		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Грамотное осуществление устной и письменной коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Осознанное проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	Грамотное содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата,		

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Эффективно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Грамотно пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

1. Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.
2. Умение работать в группе, звене;
3. Самоанализ и коррекция собственной работы.
4. Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях
5. Самоорганизованность, дисциплинированность, способность к самоконтролю, умение находить новые способы овладения знаниями, умение применять имеющиеся знания и способы деятельности в новых условиях
6. Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности
7. Выполнение правил техники безопасности, проведение инструктажей по технике безопасности для учащихся по время практики
8. Выполнение правил внутреннего трудового распорядка, кодекса корпоративной культуры, обязанностей при прохождении практики

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен

Экзаменационная комиссия:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта (в соответствии с Порядком о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказами от 22.09.2020 № 241 о.д. «Об утверждении и изменении локальных актов, регулирующих образовательную деятельность в ГБПОУ НСО «Новосибирский профессионально педагогический колледж»)

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ
1	3	4
<p>- Проведения учебных занятий, организации самостоятельной работы обучающихся, формирования образовательных и личностных результатов обучающихся, установленных рабочей программой и программой воспитания, на основе содержания учебных занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств;</p> <p>- Руководства учебно- профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе практической подготовкой и подготовкой к демонстрационному экзамену, подготовкой выпускной квалификационной работы (если предусмотрена);</p> <p>- Разработки мероприятий по модернизации оснащения учебного помещения (кабинета, лаборатории, спортивного зала, иного места занятий), формирования его</p>	<p><u>Учебная практика МДК.01.01</u></p> <p>организация учебно- производственного процесса и разработки предложений по его совершенствованию;</p> <p>- планирование и проведение лабораторно-практических занятий в аудиториях, учебно- производственных мастерских и в организации;</p> <p>- участия в организации практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве;</p> <p>- проверки безопасности оборудования, подготовки необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся;</p> <p>- наблюдение, анализ и самоанализ лабораторно- практических занятий в аудиториях, учебно- производственных мастерских и в организациях, их обсуждения в диалоге с сокурсниками, руководителем педагогической практики, мастерами, разработки предложений по совершенствованию и коррекции;</p> <p>- ведения документации, обеспечивающей учебно- производственный процесс.</p> <p><u>Производственная практика МДК.01.01</u></p> <p>- проведение учебных занятий</p>	<p>- отчет по практике;</p> <p>- дневник;</p> <p>- задание;</p> <p>- аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики);</p> <p>- характеристика</p>

<p>предметно-пространственной среды, обеспечивающей освоение учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы в соответствии с действующими санитарными правилами;</p> <p>- Осуществления контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;</p> <p>- Осуществления оценки освоения образовательной программы при проведении итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;</p> <p>- Разработки и обновления рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых учебно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств</p> <p>- Разработки и обновления программно-методических материалов учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) программ СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе оценочных средств для проверки результатов их освоения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для</p>	<p>по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы</p> <p>- руководство учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО и(или) ДНИ, в том числе подготовкой выпускной квалификационной работы</p> <p>- осуществление текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля); - осуществления контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации (самостоятельно и(или) в составе комиссии)</p> <p>- ведение документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс.</p> <p><u>Учебная практика МДК 01.02</u></p> <p>- изучение нормативно-правовых обеспечения дистанционного обучения</p> <p>- разработка технологической карты учебного занятия</p> <p>- разработка задания для закрепления нового материала по дисциплине (МДК, ИМ) « »</p> <p>- разработка конспектов дидактических игр, игр на общение\знакомство</p> <p>- изготовление демонстрационного и раздаточного материала</p> <p><u>Производственная практика МДК 01.02</u></p> <p>- знакомство с организацией проектной деятельности в СПО - разработка подготовительного этапа проекта и составление приложений к нему</p> <p>- планирование основного этапа</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств;</p> <p>- Планирования занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) программ СПО, включая практическую подготовку, с учетом целей и задач воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных платформ, а также с учетом целей и задач воспитания</p> <p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3</p>	<p>и разработка приложений к нему</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка заключительного этапа проекта и разработка приложений к нему - разработка презентации проектов <p><u>Учебная практика МДК.01.03</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ примерных программ (при наличии), примерных и рабочих программы воспитания. - оценка и подбор учебников, учебных и учебно-методических пособий, электронных образовательных ресурсов и иных материалов, разработка и обновление рабочих программ, планов занятий (циклов занятий) с учетом целей и задач воспитания, оценочных средств и других методических материалов по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) СПО, профессионального обучения - применять нормативно-правовые акты в сфере образования в профессиональной деятельности <u>Производственная практика МДК 01.03</u> - обеспечение в рамках своих компетенций соблюдения прав студентов и предоставления им социальных и иных государственных гарантий. - представление и защиты интересов группы и отдельных обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность; при взаимодействии с заинтересованными организациями и лицами; в подразделениях по делам несовершеннолетних территориальных органов внутренних дел, других органах и организациях. 	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	- ведение документации, обеспечивающей реализацию программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, профессионального обучения, в том числе в электронной форме.	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся в форме защиты отчета учебной (производственной) практики

Итоговая оценка защиты отчета по практике складывается из оценок:

- 1) уровня сформированности компетенций;
- 2) укомплектованность документации
- 3) выполнения задания по практике
- 4) аттестационного листа руководителя от организации или руководителя от колледжа;
- 5) оформление отчета по практике;
- 6) доклада на защите;
- 7) ответов на вопросы членов комиссии по приему отчетов.

Процедура оценивания результатов освоения практики в ходе защиты отчета проводится по следующей шкале оценивания

Таблица 1 - Критерии оценки защиты практики

№	Критерии оценки защиты практики	Показатель оценки, балл			
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	Уровень сформированности компетенций	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
2	Укомплектованность документации	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
3	Выполнения задания по практике	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
4	Аттестационный лист руководителя от организации или руководителя от колледжа	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
5	Оформление отчета по практике	Требования полностью соблюдены	Требования достаточно соблюдены	Требования частично соблюдены	Требования не соблюдены
6	Доклад на защите	Доклад четкий, технически грамотный с соблюдением отведенного времени, дающий полное представление о выполненной работе	Доклад четкий, технический грамотный с незначительными отступлениями и от предъявляемых требований	Доклад с отступлением от регламента времени и требуемой последовательности изложения материала	Доклад с отступлением от принятой терминологии со значительным отступлением от регламента времени

7	Ответы на вопросы	Студент грамотно и логично излагает ответ, правильно обосновывает принятые решения.	Студент грамотно излагает ответ, не допускает существенных неточностей, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	Студент нарушает последовательность в ответе, допускает неточности, недостаточно правильно формулировки	Студент не может выстроить ответ и/или допускает существенные ошибки
---	-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

Итоговая отметка выставляется по всем критериям оценки защиты практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Перечень практических работ

МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Обеспечение связи теории с практикой
2. Установление педагогически целесообразные взаимоотношения с обучающимися, их родителями (лицами, их замещающими), рабочими, служащими и руководством первичного структурного подразделения организации
3. Использование различных форм и методов организации учебно-производственного процесса
4. Взаимодействие с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса
5. Эксплуатирование и конструирование несложных технических средств обучения
6. Составление заявки на поставку, осуществление приемки и проверки технологического оборудования и оснастки, подготовка оборудования, оснастки (в том числе и заготовки) и материалов для учебно-производственного процесса
7. Нахождение и использование методической литературы и другие источники информации, необходимые для подготовки к лабораторно-практическим занятиям и организации практики обучающихся
8. Оформление документации, обеспечивающую учебно-производственный процесс
9. Использование средств педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проведение консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции
10. Планирование учебно-производственного процесса, подбор учебно-производственного задания, составление перечня учебных работ
11. Нормирование и организация производственных и учебно-производственных работ
12. Организация и проведение лабораторно-практических занятий и всех видов практики обучающихся
13. Создание условий для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы
14. Привлечение к целеполаганию, обучение самоорганизации и самоконтролю
15. Демонстрация элементов деятельности, осваиваемой обучающимися, и(или) выполнение задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)

МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств

1. Методика организации лекции, в том числе с использованием элемента «Лекция (занятие)»
2. Методика организации и использование элемента «Глоссарий»
3. Методика организации и использование элемента «Вики»
4. Методика организации и использование элемента «Задание»
5. Методика организации семинара, в том числе использование элемента «Семинар»
6. Методика организации и использование элемента «Тест»
7. Методика организации и использование элемента «Обратная связь»
8. Методика организации и использование элемента «Опрос»
9. Методика организации и использование элемента «База данных»
10. Методика организации и использование элемента «Форум»
11. Методика организации и использование элемента «Чат»
12. Методика организации вебинара, в том числе с использованием программы Open Meetings
13. Этапы планирования дистанционного курса
14. Разработка содержания электронного образовательного ресурса
15. Критерии оценки эффективности дистанционного курса (электронного образовательного ресурса)

МДК 01.03. Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций
2. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций
3. Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Конституция Российской Федерации о правах и обязанностях в сфере образования.
4. Место в системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Законодательные и подзаконные акты. Международно-правовое регулирование образования.
5. Организационно-правовые формы образовательных организаций России. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений»
6. Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений»
7. Аттестация педагогических работников: нормативно-правовое обеспечение и процедура. Управление системой образования России и управление образовательными организациями»
8. Нормативные правовые основы организации образовательного процесса. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования»
9. Образовательные программы. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании»
10. Права ребенка в международном и российском законодательстве: Декларация ООН о правах ребенка (1959 г.) и др. «Национальная стратегии действий в интересах детей на 2012-2017 годы» о проблемах несовершеннолетних в обществе и в семье.»
11. Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные

права детей»

12. Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Соотношение прав человека, прав ребенка с правами и обязанностями учащихся. Права и свободы учащихся, закрепленные в ФЗ «Об образовании в РФ» Обязанности и ответственность учащихся. Направления работы соц. педагога по реализации образовательных прав учащихся»

13. Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Распорядительные, организационные, кадровые, учебно-методические и иные документы образовательного учреждения»

14. Документы социального педагога. Должностная инструкция. Документация, связанная с планированием. Учетная документация. Документы Совета по профилактике правонарушений»

Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	73
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>74</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>74</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	84
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>84</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	<i>84</i>
3. Условия реализации профессионального модуля.....	95
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	96

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация педагогического сопровождения обучающихся».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3. ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники Информации	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации,	приемы структурирования информации	-
	Структурировать получаемую информацию,		

	оформлять результаты Поиска		
	оценивать практическую значимость результатов Поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
	применять средства Информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	-
	использовать современное программное обеспечение в Профессиональной Деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в Профессиональной Деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
	применять современную Научную профессиональную терминологию	современную научную и профессиональную терминологию	-
	определять и выстраивать Траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой Идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	правила разработки презентации	-
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и реализации проекта	-
	определять источники достоверной правовой информации		-
	составлять различные правовые документы		-
находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать	-		

	оценивать жизнеспособность		-
	проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
	взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	-
ОК.06	проявлять гражданско- патриотическую позицию	сущность гражданско- патриотической позиции	-
	демонстрировать осознанное поведение	традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-
	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	-

	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона	
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни	
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	
		средства профилактики перенапряжения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1	диагностировать ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные характеристики, образовательные потребности и запросы студентов, оценивать возможности и условия их реализации	способы педагогической диагностики и условия развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной сфер студентов	планирования деятельности группы (курса) с участием обучающихся, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, в том числе планирование досуговых и социально значимых мероприятий, включения студентов группы в разнообразные социокультурные практики, профессиональную деятельность
	обеспечивать педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления цели и задачи, методы и приемы работы куратора с группой и отдельными студентами организационно-педагогической поддержки формирования и деятельности органов самоуправления группы	цели и задачи, методы и приемы работы куратора с группой и отдельными студентами	организационно-педагогической поддержки формирования и деятельности органов самоуправления группы
	планировать работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом:	возрастные психологические особенности студентов, типы и характеристики групп организационно-педагогической поддержки общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов	организационно-педагогической поддержки общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов
	использовать средства формирования и развития организационной культуры группы (курса)	теоретические основы и методики планирования, определения целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания,	ведения документации группы, в том числе в электронной форме

<p>мотивировать и организовать различные виды деятельности и участие студентов в волонтерской деятельности общения студентов</p>		
<p>организовывать совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств</p>		
<p>анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся</p>		
<p>обеспечивать поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве</p>		
<p>использовать методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей</p>		
<p>устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении</p>		
<p>заполнять документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их</p>		

	оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц		
	составлять на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставлять сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом		
ПК 2.2	обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями)	способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правила работы с цифровым портфолио студентов	индивидуального и группового консультирования и организации мероприятий, обеспечивающих педагогическую поддержку личностного и профессионального самоопределения студентов, в том числе, с
	обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей)	нормы педагогической этики, техники и приемов общения (слушания, убеждения), особенностей их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников	использованием дистанционных технологий, цифровых средств
	формулировать цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного состава группы	основные подходы и направления работы в области социальнопедагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся	

	<p>организовывать и проводить индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психологопедагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы</p>	<p>иметоды социальной диагностики обучающихся</p>	<p>изучения среды, развития</p>
	<p>планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся</p>	<p>цели и задачи, содержание, формы и методы работы с семьями обучающихся по программам СПО</p>	
	<p>контролировать ход и качество образовательного процесса в группе</p>	<p>педагогические возможности и методики подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием</p>	
	<p>представлять интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации</p>	<p>особенности работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями</p>	
	<p>информировать социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств</p>		
ПК 2.3	<p>анализировать и оценивать инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО,</p>	<p>теоретические и практические основы современного профессионального</p>	<p>организации разработки и обновления рабочих программ воспитания по профессиям,</p>

<p>находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования</p>	<p>образования и воспитания</p>	<p>специальностям СПО, программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации, том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p>
<p>определять цели и задачи (или) специфику рабочих программ воспитания и программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся</p>	<p>современные концепции профессионального образования и воспитания, формы, методы, приемы воспитания</p>	<p>контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p>
<p>организовывать взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания</p>	<p>требования и методику разработки рабочей программы воспитания, программы и календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав.</p>	
<p>оценивать качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации</p>		

	программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.	198	110
<i>Теоретические занятия</i>	88	-
<i>Практические занятия</i>	110	110
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
<i>Учебная</i>	36	36
<i>Производственная</i>	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 в форме экзамена</i> <i>МДК 02.02 в форме экзамена</i> <i>МДК 02.03 в форме экзамена</i> <i>УП 02 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 02 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 02 экзамен по модулю</i>	24	-
Всего	402	290

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Теоретические занятия	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 01-09 ПК 2.1-2.3	МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы	66	42	66	66	24	42	-	-		
ОК 01-09 ПК 2.1-2.3	МДК 02.02 Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности	66	34	66	66	32	34				
ОК 01-09 ПК 2.1-2.3	МДК 02.03 Психология социально-педагогической деятельности	66	34	66	66	32	34				
	Учебная практика	36	36							36	
	Производственная практика	144	144								144
	Промежуточная аттестация	24									
	Всего:	402	290	198	198	88	110	-	-	36	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы		66/42	
Раздел 1. Теоретические аспекты деятельности куратора		16/8	
Тема 1.1. Куратор: понятия, функции	Содержание Определения: куратор-информатор, куратор-организатор, куратор-психотерапевт, куратор-родитель, куратор-приятель, куратор-беззаботный студент, куратор-администратор. Функции куратора.	2/- 2	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
Тема 1.2. Педагогические методы, используемые в работе куратора	Содержание Методы убеждения, методы стимулирования, методы оценки и самооценки, метод проектов (социальное проектирование) В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №1 «Применение педагогических методов в работе куратора учебных групп»	6/4 2 4 4	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
Тема 1.3. Формы, используемые в работе куратора	Содержание Организационные формы (групповые, индивидуальные), познавательные формы (викторина, аукцион, диспут, конкурс, конференция и др.), информационные формы (беседа, рассказ, час куратора, встречи и др.). В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №2 «Разработка и применение форм организации работы в деятельности куратора»	8/4 4 4 4	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
Раздел 2. Методы диагностики в работе куратора учебной группы		44/30	
Тема 2.1	Содержание	6/4	ПК 2.1 - 2.3

Диагностика: определение, функции, виды	Понятие «диагностика». Функции процесса диагностики: информационная, прогнозирующая, оценочная, развивающая. Основные задачи диагностики. Правила диагностики.	2	OK 01-09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №3 «Применение методик диагностики учебной группы»	4	
Тема 2.2 Наблюдение	Содержание	8/4	ПК 2.1 - 2.3 OK 01-09
	Определение метода «наблюдение». Цель наблюдения, программа наблюдения. Виды наблюдения. Примеры оформления наблюдения.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №4 «Процесс наблюдения, фиксация данных»	2	
	Практическое занятие №5 «Анализ полученных в ходе наблюдения данных, формулировка выводов»	2	
Тема 2.3 Беседа	Содержание	6/4	ПК 2.1 - 2.3 OK 01-09
	Определение метода «беседа». Цели беседы. Особенности проведения беседы. Деловое общение. Правила коммуникации. Примеры оформления беседы. Анализ полученных результатов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №6 «Планирование беседы: составление цели, плана беседы»	2	
	Практическое занятие №7 «Проведение беседы, анализ полученных результатов»	2	
Тема 2.4 Психологическое тестирование	Содержание	8/6	ПК 2.1 - 2.3 OK 01-09
	Определение метода «Психологическое тестирование». Цель проведения психологического тестирования. Особенности проведения психологического тестирования. Примеры и практика применения психологического тестирования.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	

		Практическое занятие №8 «Составление психологического тестирования»	3	
		Практическое занятие №9 «Проведение психологического тестирования, анализ полученных результатов»	3	
Тема Социометрия	2.5	Содержание	8/6	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
		Определение метода «Социометрия». Цель проведения социометрии. Особенности проведения социометрии. Примеры и практика применения социометрии в условиях образовательной организации	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
		Практическое занятие №10 «Составление программы социометрии»	2	
		Практическое занятие №11 «Проведение социометрии, анализ полученных результатов»	4	
Тема 2.6 Портфолио		Содержание	8/6	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
		Определение «Портфолио». Принципы составления портфолио. Функции портфолио. Типы портфолио. Структура портфолио.	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
		Практическое занятие №12 «Составление портфолио: публичная защита»	6	
Раздел 3. Эффективность работы куратора			6/4	
Тема Эффективность работы куратора	3.1	Содержание	6/4	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
		Особенности работы куратора. Критерии и показатели эффективности работы куратора.	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
		Практическое занятие №13 «Составление плана отчета куратора»	4	
Промежуточная аттестация			6	
МДК 02.02 Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности			66/34	
Раздел 1. Теоретические аспекты внеучебной деятельности			14/4	
Тема 1.1 Внеурочная деятельность		Содержание	2/	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
		Определение «внеурочная деятельность. Цели и основные задачи внеучебной деятельности. Воспитание в структуре образования: определение, основные цели и задачи. Роль государства.	2	
Тема 1.2 Теории,		Содержание	6/2	ПК 2.1 - 2.3

методы комплексные модели развивающего обучения.	и	Понятийный аппарат теории досуговой деятельности и ее роль в педагогической работе. Построение модели образовательного пространства образовательной организации: взаимосвязь учебной и внеучебной деятельности обучающихся. Модели внеучебной деятельности и их характеристика. Организация внеучебной деятельности. Отбор программ по внеучебной деятельности в соответствии с построенной моделью.	4	ОК 01-09
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
		Практическое занятие №14 «Составление плана внеучебных мероприятий»	2	
Тема 1.3 Характеристики основных направлений внеучебной деятельности	1.3	Содержание	6/2	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
		Содержание досуга. Характеристика некоторых групп досуговой деятельности. Методы организации досуга. Основные направления внеучебной деятельности. Виды деятельности. Методы организации внеучебной деятельности. Игровые методы. Формы внеучебной деятельности.	4	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
		Практическое занятие №15 «Составление плана внеучебных мероприятий в зависимости от направления»	2	
Раздел 2. Методические основы организации внеурочной деятельности			48/28	
		Содержание	10/6	ПК 2.1 - 2.3
Тема 2.1 Интеграция традиционных новых подходов методов обучения	и	Формы организации досуга. Типология и функции культурно-досуговой деятельности. Типология и функции культурно-досуговой деятельности. Коммуникативная функция культурно-досуговой среды. Воспитательные просветительные функции досуга. Социальная функция. Мероприятия.	4	ОК 01-09
		Игры.		
		Общие положения. Задачи программы.		
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
		Практическое занятие №16 «Изучение программы воспитания»	2	
		Практическое занятие №17 «Организация культурно-досугового мероприятия»	4	
Тема 2.2	2.2	Содержание	10/6	ПК 2.1 - 2.3

Проектирование программы внеучебной деятельности	Многообразие творческой деятельности в сфере досуга: поисково-исследовательская деятельность (работа любителей и любительских объединений краеведческого и природоведческого типа, коллекционирование, техническое творчество, инициативные объединения в области социального творчества, художественное творчество). Формы внеурочной воспитательной работы. Научно-методическое обеспечение и экспертиза занятости учащихся во внеурочное время.	4	ОК 01-09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие №18 «Составление программы воспитательной работы»	6	
Тема 2.3 Методическое обеспечение курса внеучебной деятельности	Содержание	8/4	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
	Специфика культурно-досуговой деятельности подростков. Досуговая деятельность подростков. Программа внеучебной деятельности для обучающихся. Структура программы. Показатели эффективности программы. Варианты распределения объема внеурочной деятельности.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №19 «Ожидаемый результат от внедрения внеучебных мероприятий»	4	
Тема 2.4 Моделирование программы внеучебной деятельности	Содержание	10/6	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
	План внеучебной деятельности: направления, формы организации, объём внеучебной деятельности, учреждения, обеспечивающие реализацию внеучебной деятельности, источники финансирования.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие №20 «Ожидаемый результат от внедрения внеучебных мероприятий»	6	
	Содержание	10/6	ПК 2.1 - 2.3
Тема 2.5 Специфика проведения мероприятий во внеучебное время	Основные компоненты внеучебной деятельности: условия, цели, мотивация, содержание, технологии, средства, результаты. Цели и задачи внеучебных мероприятий в условиях ФГОС. Роль внеучебных мероприятий в развитии личности. Результативность воспитательного процесса.	4	ОК 01-09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	

		Практическое занятие №21 «Разработка внеучебного мероприятия: публичная защита»	6	
Раздел 3. Эффективность проведения внеучебной деятельности			4/2	
Тема	3.1	Содержание	4/2	ПК 2.1 - 2.3
Эффективность проведения внеучебной деятельности		Показатели и критерии эффективности внеучебных мероприятий.	2	ОК 01-09
		Оформление результатов проведения внеучебных мероприятий.		
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
		Практическое занятие №22 «Подведение итогов по профессиональному модулю»	2	
Промежуточная аттестация			6	
МДК 02.03 Психология социально-педагогической деятельности			66/34	
Раздел 1. Теоретические аспекты социально-педагогической деятельности			6/2	
Тема	1.1	Содержание	2/-	ПК 2.1 - 2.3
Образовательная организация как социальный институт		Определения: образовательная организация, социальный институт.		ОК 01-09
		Концептуальные позиции образовательной организации. Взаимосвязь и эффективность образовательной организации как социального института. Социальная ответственность.	2	
Тема	1.2	Содержание	4/2	ПК 2.1 - 2.3
Социальный педагог		Профессия «социальный педагог»: сущность, функции. Взаимосвязь социального педагога и куратора учебной группы. Взаимосвязь социального педагога и обучающегося.	2	ОК 01-09
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
		Практическое занятие №23 «Функции социального педагога: план работы»	2	
Раздел 2. Организация социально-педагогической деятельности			14/6	
Тема	2.1	Институты конструирования социального мышления	Содержание	6/2
конструирования социального мышления		Коммуникативная компетентность социального педагога.	4	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
		Конструирование жизненных ценностей в культуре семейных традиций. Социальные жизненные установки.		
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие №24 «Личные семейные ценности и социальные установки»	2	
Тема 2.2 Институты применения социально-педагогической деятельности	Содержание	8/4	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
	Адаптация и социализация. Целеполагание жизненных приоритетов. Социальное проектирование: определение, разделы.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №25 «Проведение психологических тренингов на адаптацию и самоопределение»	4	
Раздел 3. Организация социально-педагогической работы с социальными категориями		46/26	
Тема 3.1 Индивидуальный образовательный маршрут для детей, испытывающих дезадаптацию	Содержание	4/2	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
	Определения: индивидуальный образовательный маршрут, дезадаптация. Признаки дезадаптации. Пути решения. Пример индивидуального образовательного маршрута для обучающегося	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 26 «Индивидуальный образовательный маршрут для обучающегося»	2	
Тема 3.2 Инклюзивное образование	Содержание	4/2	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
	Определение: инклюзия, инклюзивное образование. Социальный подход к организации работы с детьми-инвалидами, детьми с ограниченными возможностями здоровья.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №27 «План мероприятий по реализации инклюзивного образования»	2	
Тема 3.3 Профилактика зависимостей. ВИЧ-инфекции	Содержание	8/4	ПК 2.1 - 2.3 ОК 01-09
	Курение, алкоголь, наркотики. Признаки зависимости. Выявление зависимости среди обучающихся. Созависимость в семьях: риски и последствия. Пути решения. Профилактика ВИЧ-инфекций. Методы проведения мероприятий.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №28«Профилактические мероприятия о зависимостях»	2	

	Практическое занятие №29 «Профилактические мероприятия о ВИЧ-инфекциях»	2	
	Содержание	5/3	ПК 2.1 - 2.3
Тема 3.4 Агрессивность, жестокость, насилие	Определения: агрессивность, жестокость, насилие. Признаки проявления отклонений. Методики выявления. Пути решения. Методы проведения профилактических мероприятий.	2	ОК 01-09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Практическое занятие №30 «Применение психологических диагностик»	3	
Тема 3.5 Одаренные дети	Содержание	6/3	ПК 2.1 - 2.3
	Определение: одаренные дети. Методики выявления детей с одаренностью. Моделирование индивидуального образовательного маршрута обучающегося с учетом его одаренности.	3	ОК 01-09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Практическое занятие № 31 «Применение психологических диагностик»	3	
Содержание	6/4	ПК 2.1 - 2.3	
Тема 3.6 Дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации	Определение: дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации. Выявление проблемы. Пути решения проблемы с точки зрения социального педагога (его действия).	2	ОК 01-09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 32 «План работы социального педагога»	4	
	Содержание	6/4	
Тема 3.7 Безнадзорность, беспризорность	Определения: безнадзорность, беспризорность. Выявление проблемы среди обучающихся. Причины появления. Пути решения: с точки зрения социального педагога и органов государственной власти (муниципальных, региональных и государственных).	2	ОК 01-09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 33 «План работы социального педагога»	4	
	Содержание	7/4	
Тема 3.8 Девиантное поведение	Определение: девиантное поведение. Признаки девиантного поведения. Пути решения. Примеры профилактических мероприятий.	3	ОК 01-09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	

Практическое занятие №34 «План мероприятий: публичная защита»	4	
Промежуточная аттестация	6	
Учебная практика: Виды работ Педагогическая диагностика в работе педагога профессионального обучения. Анализ плана воспитательной работы.	36	
Составление характеристики учебной группы. Посещение и анализ внеучебного мероприятия. Разработка воспитательного мероприятия. Общение, диагностика обучающегося с девиантным поведением. Решение педагогических ситуаций.		
Производственная практика: Виды работ Педагогическая диагностика в работе педагога профессионального обучения. Анализ плана воспитательной работы. Выбор методики по освоению и изучению коллектива и личности. Составление характеристики учебной группы. Составление характеристики обучающегося. Организация и проведение внеучебного мероприятия. Составление плана работы с родителями. Решение педагогических ситуаций. Общение, диагностика обучающегося с девиантным поведением. Проектирование индивидуального образовательного маршрута обучающегося. Разработка плана взаимодействия куратора с учебной группой.	144	
Промежуточная аттестация ПМ.02 экзамен по модулю	6	
Всего	402/290	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин.

Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по специальности

1.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

1.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Китов, А.Ю. Педагогические основы системы среднего профессионального обучения. Система контроля знаний: учебное пособие / А. Ю. Китов. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2019. 148 с.

2. Книга куратора студенческой группы: методические рекомендации / составители

3. Н. Калинина, С. В. Пазухина. Тула: ТГПУ, 2018. 43 с.

3. Опыт и перспективы развития образовательной деятельности: монография / Е.В. Касьянова, О.Н. Коваленко, Ю.Б. Козлова [и др.]; под редакцией Ю.Б. Козловой. Красноярск: СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2020, 176 с.

4. Сорокин, С.Э. Социальная миссия федеральных университетов.

Практики воспитательной работы: монография / С. Э. Сорокин. Архангельск: САФУ, 2020. 332 с.

5. Социально-педагогическая деятельность в образовательной организации: учебно- методическое пособие / составители И. И. Дегтярева, И.А. Мушкина. Сочи: СГУ, 2020. 58 с.

6. Социально-педагогическая деятельность в образовательной организации: учебно- методическое пособие / составители И. И. Дегтярева, И.А. Мушкина. Москва: ФЛИНТА, 2021.

1.2.2. Основные электронные издания

1. Ус, О.А. Воспитание нравственных качеств у подростков во внеучебной деятельности / О.А. Ус // Вестник Адыгейского государственного университета. Серия 3: Педагогика и психология. 2018. № 1. С. 70-77.

2. Веретенникова, С. В. Теория и практика духовно-нравственного воспитания молодежи во внеурочной деятельности: учебное пособие / С.В. Веретенникова, Т.Н. Позднякова; под редакцией Т. И. Петраковой, В. И. Попова. Воронеж: ВГПУ, 2022. 352 с.

3. Курочкина, И.Н. Этикет как социальное явление и его значение в педагогической деятельности: монография / И. Н. Курочкина. 2-е изд., стер. Москва: ФЛИНТА, 2018. 148 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК.01	<p>Знает актуальный профессиональный и социальный контекст; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Распознает задачу или проблему в профессиональном и социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи или проблемы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Экзамены, дифференцированные зачеты, защита дипломных проектов (работ), квалификационные испытания.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
ОК.02	<p>Знает номенклатуру информационных источников; приемы структурирования информации; оформление результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, их применение; программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, выбирает необходимые источники информации; выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска; оценивает практическую значимость результатов поиска; применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	

<p>OK.03</p>	<p>Знает содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта</p> <p>Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; определяет инвестиционную привлекательность</p> <p>коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определяет источники достоверной правовой информации; составляет различные правовые документы; находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует; оценивает жизнеспособность проектной идеи, составляет план проекта</p>	
<p>OK.04</p>	<p>Знает психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p> <p>Организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	
<p>OK.05</p>	<p>Знает правила оформления документов; правила построения устных сообщений</p> <p>Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявляет толерантность в рабочем коллективе</p>	
<p>OK.06</p>	<p>Знает сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>Проявляет гражданско-патриотическую позицию; демонстрирует осознанное поведение; описывает значимость своей специальности; применяет стандарты антикоррупционного поведения</p>	

<p>OK.07</p>	<p>Знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организует профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действует в чрезвычайных ситуациях</p>
<p>OK.08</p>	<p>Знает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p> <p>Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>
<p>OK.09</p>	<p>Знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы в бытовой и профессиональной лексике; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия; пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

ПК 2.1	<p>Знает способы педагогической диагностики и условия развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, мотивационной, интеллектуальной сфер студентов; цели и задачи, методы и приемы работы куратора с группой и отдельными студентами; возрастные и психологические особенности студентов, типы и характеристики групп; теоретические основы методики планирования, определение целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организацию различных видов деятельности и общения студентов</p> <p>Диагностирует ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, мотивационные, интеллектуальные характеристики, образовательные потребности и запросы студентов, оценивает возможности и условия их реализации; обеспечивает педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления; планирует работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой; использует средства формирования и развития организационной культуры группы (курса); мотивирует и организует участие студентов в волонтерской деятельности; организует совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств; анализирует возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и</p>	<p>Экзамены, дифференцированные зачеты, защита дипломных проектов (работ), квалификационные испытания.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

здоровья обучающихся; обеспечивает поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогает им в поиске работы и трудоустройстве; использует методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей; устанавливает педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использует вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении; заполняет документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставляет эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц; составляет на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставляет сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом

Планирует деятельность группы (курса) с участием обучающихся, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, в том числе планирование досуговых и социально значимых мероприятий, включения студентов группы в разнообразные социокультурные практики, профессиональную деятельность; организует педагогическую поддержку формирования и деятельности органов самоуправления группы; организует педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов; ведет документацию группы, в том числе в электронной форме

ПК 2.2	<p>знает способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правила работы с цифровым портфолио студентов; нормы педагогической этики, технику и приемы общения (слушания, убеждения), особенности их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников; основные подходы и направления работы в области социально-педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся; методы изучения социальной среды, диагностики развития обучающихся; цели и задачи, содержание, формы и методы работы с семьями обучающихся по программам СПО; педагогические возможности и методики подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием; особенности работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного</p>
--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями

Обеспечивает соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями); создает педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей); формулирует цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного состава группы; организует и проводит индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы; планирует деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся, контролирует ход и качество образовательного процесса в группе; представляет интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации; информирует социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств

Проводит индивидуальное и групповое консультирование и организует мероприятия, обеспечивающие педагогическую поддержку личностного и профессионального самоопределения студентов, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств

ПК 2.3	<p>Знает теоретические и практические основы современного профессионального образования и воспитания; современные концепции профессионального образования и воспитания, формы, методы, приемы воспитания; требования и методику разработки рабочей программы воспитания, программы и календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав</p> <p>Анализирует и оценивает инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находит в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования; определяет цели и задачи и (или)</p>	
	<p>специфику рабочих программ воспитания и программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся; организует взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания; оценивает качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся</p> <p>Организует разработку и обновление рабочих программ воспитания по профессиям, специальностям СПО, программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации, том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; контролирует и оценивает качество разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p>	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

2025г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Цель учебной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ПК 2.1	диагностировать ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные характеристики, образовательные потребности и запросы студентов, оценивать	способы педагогической диагностики и условия развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной сфер студентов	планирования деятельности группы (курса) с участием обучающихся, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, в том числе планирование досуговых и

возможности и условия их реализации		социально значимых мероприятий, включения студентов группы в разнообразные социокультурные практики, профессиональную деятельность
обеспечивать педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления цели и задачи, методы и приемы работы куратора с группой и отдельными студентами организационнопедагогической поддержки формирования и деятельности органов самоуправления группы	цели и задачи, методы и приемы работы куратора с группой и отдельными студентами	организационнопедагогической поддержки формирования и деятельности органов самоуправления группы
планировать работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом:	возрастные психологические особенности студентов, типы и характеристики групп организационнопедагогической поддержки общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов	организационнопедагогической поддержки общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов
использовать средства формирования и развития организационной культуры группы (курса	теоретические основы методики планирования, определение целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организацию различных видов деятельности и общения студентов	ведение документации группы, в том числе в электронной форме
мотивировать и организовывать участие студентов в волонтерской деятельности		
организовывать совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств		

<p>анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся</p>		
<p>обеспечивать поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве</p>		
<p>использовать методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей</p>		
<p>устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении</p>		
<p>заполнять документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц</p>		
<p>составлять на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы</p>		

	(в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставлять сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом		
ПК 2.2	обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями)	способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правила работы с цифровым портфолио студентов	индивидуального и группового консультирования и организации мероприятий, обеспечивающих педагогическую поддержку личностного и профессионального самоопределения студентов, в том числе, с
	обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей)	нормы педагогической этики, техники и приемов общения (слушания, убеждения), особенностей их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников	использованием дистанционных технологий, цифровых средств
	формулировать цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного состава группы	основные подходы и направления работы в области социальнопедагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся	
	организовывать и проводить индивидуальные и групповые встречи (консультации) родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психологопедагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей)	методы изучения социальной среды, диагностики развития обучающихся	

	к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы		
	планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся	цели и задачи, содержание, формы и методы работы с семьями обучающихся по программам СПО	
	контролировать ход и качество образовательного процесса в группе	педагогические возможности и методики подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием	
	представлять интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации	особенности работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями	
	информировать социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств		
ПК 2.3	анализировать и оценивать инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования	теоретические и практические основы современного профессионального образования и воспитания	организации разработки и обновления рабочих программ воспитания по профессиям, специальностям СПО, программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации, том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
	определять цели и задачи (или) специфику рабочих программ воспитания и программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение	современные концепции профессионального образования и воспитания, формы, методы, приемы воспитания	контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств

<p>потребностей индивидуальных особенностей обучающихся</p>	<p>и</p>	
<p>организовывать взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания</p>	<p>требования и методику разработки рабочей программы воспитания, программы и календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав.</p>	
<p>оценивать качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся</p>		

1.2. Тематический план и содержание учебной практики

Содержание учебного материала, инструктаж на выполнение работ, практическая работа студентов	Объем часов
Составление характеристики учебной группы. Педагогическая диагностика в работе педагога профессионального обучения	12
Посещение и анализ внеучебного мероприятия. Разработка воспитательного мероприятия.	12
Посещение и анализ внеучебного мероприятия.	12
Итого	36

2. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин.

Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

2.2 Информационное обеспечение обучения

2.2.1 Основные источники

1. Блинов, В. И. Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Блинов, И. С. Сергеев ; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 133 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09149-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514470> (дата обращения: 15.01.2024).

2. Бахтигулова, Л. Б. Методика профессионального обучения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Б. Бахтигулова, П. Ф. Калашников. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11931-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517898> (дата обращения: 15.01.2024).

3. Галасюк, И. Н. Основы коррекционной педагогики и коррекционной психологии. Кураторство семьи особенного ребенка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Галасюк, Т. В. Шинина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09809-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516612> (дата обращения: 15.01.2024).

2.2.2 Дополнительные источники (при необходимости)

2.3 Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием направления на учебную практику в рамках профессионального модуля **Организация педагогического сопровождения обучающихся** является освоение в полном объеме МДК, входящим в его состав

2.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

б) квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 02.
ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

2025г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты производственной практики

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Цель производственной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ПК 2.1	диагностировать ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные характеристики, образовательные потребности и запросы студентов, оценивать	способы педагогической диагностики и условия развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной сфер студентов	планирования деятельности группы (курса) с участием обучающихся, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, в том числе планирование досуговых и

возможности и условия их реализации		социально значимых мероприятий, включения студентов группы в разнообразные социокультурные практики, профессиональную деятельность
обеспечивать педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления цели и задачи, методы и приемы работы куратора с группой и отдельными студентами организационнопедагогической поддержки формирования и деятельности органов самоуправления группы	цели и задачи, методы и приемы работы куратора с группой и отдельными студентами	организационнопедагогической поддержки формирования и деятельности органов самоуправления группы
планировать работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом:	возрастные психологические особенности студентов, типы и характеристики групп организационнопедагогической поддержки общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов	организационнопедагогической поддержки общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов
использовать средства формирования и развития организационной культуры группы (курса	теоретические основы методики планирования, определение целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организацию различных видов деятельности и общения студентов	ведение документации группы, в том числе в электронной форме
мотивировать и организовывать участие студентов в волонтерской деятельности		
организовывать совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств		

	анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся		
	обеспечивать поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве		
	использовать методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей		
	устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении		
	заполнять документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц		
	составлять на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы		

(в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставлять сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

1.2. Тематический план и содержание учебной практики

Содержание учебного материала, инструктаж на выполнение работ, практическая работа студентов	Объем часов
Педагогическая диагностика в работе педагога профессионального обучения. Выбор методики по освоению и изучению коллектива и личности. Составление характеристики учебной группы. Составление характеристики обучающегося. Разработка плана взаимодействия куратора с учебной группой. Составление плана работы с родителями.	54
Организация и проведение внеучебного мероприятия. Анализ плана воспитательной работы.	54
Общение, диагностика обучающегося с девиантным поведением. Проектирование индивидуального образовательного маршрута обучающегося Решение педагогических ситуаций. Разработка воспитательного мероприятия. Анализ плана воспитательной работы.	36
Итого	144

2. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

2.2. Информационное обеспечение обучения

2.2.1. Основные источники

1. Блинов, В. И. Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Блинов, И. С. Сергеев ; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 133 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09149-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514470> (дата обращения: 15.01.2024).

2. Бахтигулова, Л. Б. Методика профессионального обучения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Б. Бахтигулова, П. Ф. Калашников. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11931-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517898> (дата обращения: 15.01.2024).

3. Галасюк, И. Н. Основы коррекционной педагогики и коррекционной психологии. Кураторство семьи особенного ребенка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Галасюк, Т. В. Шинина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с.

— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09809-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516612> (дата обращения: 15.01.2024).

2.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

2.3. Общие требования к организации практики

Обязательным условием направления на учебную практику в рамках профессионального модуля **Организация педагогического сопровождения обучающихся** является освоение в полном объеме МДК, входящим в его состав

2.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

б) квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных

компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

приложение 1.2.9 к ОПОП по специальности
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению самостоятельной работы студентов
ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся

Ставрополь, 2025 г.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов по ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), разработаны в соответствии с Положением об организации самостоятельной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Цель методических рекомендаций: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы, в овладении фундаментальных знаний, профессиональных умений и навыков деятельности по специальности, опыта творческой и исследовательской деятельности и направленных на формирование ОК и ПК компетенций.

д ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	<ul style="list-style-type: none"> - Диагностировать ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные характеристики, образовательные потребности и запросы студентов, оценивать возможности и условия их реализации; - Обеспечивать педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления; - Планировать работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом; - Использовать средства формирования и развития организационной культуры группы (курса); - Мотивировать и организовывать участие студентов в волонтерской деятельности; - Организовывать совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств; - Анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся; - Обеспечивать поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве; - Использовать методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей; - Устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения со 	<ul style="list-style-type: none"> - Способы педагогической диагностики и условий развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной сфер студентов; - Цели и задачи, методов и приемов работы куратора с группой и отдельными студентами; - Возрастных и психологических особенностей студентов, типов и характеристик групп; - Теоретических основ и методики планирования, определения целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организации различных видов деятельности и общения студентов; - Способов проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правил работы с цифровым портфолио студентов; - Норм педагогической этики, техники и приемов общения (слушания, убеждения), особенностей их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников; - Основных подходов и направлений работы в области социально-педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся; - Методов изучения социальной среды, диагностики развития обучающихся; - Целей и задач, содержания, форм и методов работы с семьями обучающихся по программам СПО; - Педагогических возможностей и

<p>студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Заполнять документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц; - Составлять на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставлять сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом; - Обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями); - Создавать педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей); - Формулировать цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного состава группы; - Организовывать и проводить индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы; - Планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся; 	<p>методик подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Особенности работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями; - Теоретических и практических основ современного профессионального образования и воспитания; - Современных концепций профессионального образования и воспитания, форм, методов, приемов воспитания; - Требований и методики разработки рабочей программы воспитания, программы и календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - Контролировать ход и качество образовательного процесса в группе; - Представлять интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации; - Информировать социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств; - Анализировать и оценивать инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования; - Определять цели и задачи и (или) специфику рабочих программ воспитания и программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся; - Организовывать взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания; - Оценивать качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся 	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

В соответствии с рабочей программой по ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся предусмотрено 33 часа внеаудиторной нагрузки на выполнение заданий для самостоятельной работы (далее – СР) студентов.

Перечень самостоятельных работ

Самостоятельной работы, согласно рабочей программы	Самостоятельной работы
МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы	
СР1 Теоретические аспекты деятельности куратора	Информационный поиск
СР 2 Методы диагностики в работе куратора учебной группы	Разработка мультимедийной презентации
СР 3 Эффективность работы куратора	Подготовка доклада
МДК 02.02 Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности	
СР 4 Теоретические аспекты внеучебной деятельности	Информационный поиск
СР 5 Методические основы организации внеурочной деятельности	Разработка мультимедийной презентации
СР 6 Эффективность проведения внеучебной деятельности	Написание конспекта
МДК 02.03 Психология социально-педагогической деятельности	
СР 7 Теоретические аспекты социально-педагогической деятельности	Информационный поиск
СР 8 Организация социально-педагогической деятельности	Выполнение творческой работы
СР 9 Организация социально-педагогической работы с социальными категориями	Написание конспекта

ПРИЛОЖЕНИЕ

Информационный поиск – СР 1, СР 4, СР 7

Цель самостоятельной работы: развитие способности к проектированию и преобразованию учебных действий на основе различных видов информационного поиска.

Информационный поиск — поиск неструктурированной документальной информации.

Список современных задач информационного поиска:

- решение вопросов моделирования;
- классификация документов;
- фильтрация, классификация документов;
- проектирование архитектур поисковых систем и пользовательских интерфейсов;
- извлечение информации (аннотирование и реферирование документов);
- выбор информационно-поискового языка запроса в поисковых системах.

Содержание задания по видам поиска:

— поиск библиографический — поиск необходимых сведений об источнике и установление его наличия в системе других источников ведется путем разыскания библиографической информации библиографических пособий (информационных изданий);

— поиск самих информационных источников (документов и изданий), в которых есть или может содержаться нужная информация;

— поиск фактических сведений, содержащихся в литературе, книге (например, об исторических фактах и событиях, о биографических данных из жизни и деятельности писателя, ученого и т.п.).

Выполнение задания:

- 1) определение области знаний;
 - 2) выбор типа и источников данных;
 - 3) сбор материалов, необходимых для наполнения информационной модели;
 - 4) отбор наиболее полезной информации;
 - 5) выбор метода обработки информации (классификация, кластеризация, регрессионный анализ и т.д.);
 - 6) выбор алгоритма поиска закономерностей;
 - 7) поиск закономерностей, формальных правил и структурных связей в собранной информации;
 - 8) творческая интерпретация полученных результатов. Планируемые результаты самостоятельной работы:
 - способность студентов решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- готовность использовать знание современных проблем науки и образования при решении.

Разработка мультимедийной презентации – СР 2, СР 5

Цели самостоятельной работы (варианты):

- освоение (закрепление, обобщение, систематизация) учебного материала;
- обеспечение контроля качества знаний;
 - формирование специальных компетенций, обеспечивающих возможность работы с информационными технологиями;
- становление общекультурных компетенций.

Мультимедийная презентация — представление содержания учебного материала, учебной задачи с использованием мультимедийных технологий.

Презентация – средство наглядного представления доклада, реферата, другой

научно- практической или творческой работы

Мультимедийные презентации по назначению бывают:

— презентация сопровождения образовательного процесса (презентация, сопровождающая доклад);

— презентация учебного или научно-исследовательского проекта (презентация для привлечения слушателей к конкретной теме);

— презентация – отчет (мультимедийное сопровождение отчета в виде нескольких фрагментов, логически связанных между собой в зависимости от структуры отчета).

1. Требования к презентации на индивидуальную тему Объем – 10-15 слайдов

Структура

1 слайд – титульный лист

— содержит полное наименование учебного заведения, тему презентации, сведения о выполнившем (группа, ФИО);

2 слайд – содержание

— может оформляться в виде списка с гиперссылками;

3 слайд и последующие – наполняются информацией на индивидуальную тему

— могут иметь управляющие кнопки, переходы и анимацию (если необходимо);

— демонстрация презентации может происходить как по времени, так и в режиме управления докладчиком.

Оформление

— единообразие в оформлении (одинаковый шрифт и цвет всех заголовков, одинаковый шрифт для текста на всех слайдах);

— размер заголовков 40-54 пт;

— размер текста 24-40 пт;

— иллюстрации при необходимости;

2. Требования к презентации, сопровождающей доклад и отчет Те же, что и в случае с индивидуальной темой, но:

— может отсутствовать содержание, гиперссылки и управляющие кнопки;

— демонстрация презентации проходит в режиме управления докладчиком.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

— повышение информационной культуры студентов и обеспечение их готовности к интеграции в современное информационное пространство;

— способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

— способность к критическому восприятию, обобщению, анализу профессиональной информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;

— готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач.

Подготовка Доклада - СР 3

Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента.

Доклад — публичное сообщение или документ, который содержит информацию и отражает суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации.

Виды докладов:

1. *Устный доклад* — читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

2. *Письменный доклад:*

— *краткий* (до 20 страниц) — резюмирует наиболее важную информацию, полученную в ходе исследования;

— *подробный* (до 30 страниц) — включает не только текстовую структуру с заголовками, но и диаграммы, таблицы, рисунки, фотографии, приложения, сноски, ссылки, гиперссылки.

Выполнение задания:

- 1) четко сформулировать тему (например, письменного доклада);
- 2) изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
 - первичные (статьи, диссертации, монографии и т.д.);
 - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т.д.);
 - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т.д.);
- 3) написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
- 4) написать доклад, соблюдая следующие требования:
 - к структуре доклада — она должна включать: краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
 - к содержанию доклада — общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
- 5) оформить работу в соответствии с требованиями.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- способность студентов анализировать результаты научных исследований и применять их при решении конкретных образовательных и исследовательских задач;
- готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач;
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

Написание конспекта – СР 6, СР 9

Цель самостоятельной работы: выработка умений и навыков грамотного изложения теории и практических вопросов в письменной форме в виде конспекта.

Конспект (от лат. *conspectus* — обзор, изложение) — 1) письменный текст, систематически, кратко, логично и связно передающий содержание основного источника информации (статьи, книги, лекции и др.);

2) синтезирующая форма записи, которая может включать в себя план источника информации, выписки из него и его тезисы.

Виды конспектов:

- *плановый конспект (план-конспект)* — конспект на основе сформированного плана, состоящего из определенного количества пунктов (с заголовками) и подпунктов, соответствующих определенным частям источника информации;
- *текстуальный конспект* — подробная форма изложения, основанная на выписках из текста-источника и его цитировании (с логическими связями);
- *произвольный конспект* — конспект, включающий несколько способов работы над материалом (выписки, цитирование, план и др.);
- *схематический конспект (контекст-схема)* — конспект на основе плана, составленного из пунктов в виде вопросов, на которые нужно дать ответ;
- *тематический конспект* — разработка и освещение в конспективной форме

определенного вопроса, темы;

– *опорный конспект* — конспект, в котором содержание источника информации закодировано с помощью графических символов, рисунков, цифр, ключевых слов и др.;

– *сводный конспект* — обработка нескольких текстов с целью их сопоставления, сравнения и сведения к единой конструкции;

– *выборочный конспект* — выбор из текста информации на определенную тему.

Формы конспектирования:

– *план (простой, сложный)* — форма конспектирования, которая включает анализ структуры текста, обобщение, выделение логики развития событий и их сути;

– *выписки* — простейшая форма конспектирования, почти дословно воспроизводящая текст;

– *тезисы* — форма конспектирования, которая представляет собой выводы, сделанные на основе прочитанного выделяют простые и осложненные тезисы (кроме основных положений, включают также второстепенные);

– *цитирование* — дословная выписка, которая используется, когда передать мысль автора своими словами невозможно.

Выполнение задания:

- 1) определить цель составления конспекта;
- 2) записать название текста или его части;
- 3) записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
- 4) выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
- 5) выделить основные положения текста;
- 6) выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
- 7) последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
- 8) включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
- 9) использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, ручки разного цвета);
- 10) соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

Планируемые результаты самостоятельной работы:

– способность студентов анализировать результаты научных исследований и применять их при решении конкретных образовательных и исследовательских задач;

– способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

Выполнение творческой работы - СР 8

Цель творческой работы – это визуализация желаемого конечного результата, которого обучающийся должен достичь в ходе проведения работы.

Задачи творческой работы – последовательные шаги организации с момента начала работы и до ее завершения: научиться, усовершенствовать, разработать, изучить, выбрать, определить, провести, подобрать, развить, сделать анализ, закрепить и т.д.

Этапы творческой работы

1. Подготовительный этап. Обучающийся анализирует задание на работу, определяется с объемом работы, формулирует себе задачи, выбирает программное обеспечение и ресурсы для выполнения работы, исходя из требований к конечному результату, разрабатывает идеи реализации, определяет лучшую из них и делает собственный выбор.

2. Технологический этап. На данном этапе производится поиск и отбор необходимой информации, систематизация, создание непосредственно конечного продукта в выбранной среде (компьютерной программе).

3. Заключительный этап. На данном этапе производится подготовка к демонстрации созданной творческой работы. Сохранение в нужных форматах как текстовых, так и графических или мультимедийных документов. При необходимости конвертация файлов для удобства последующей демонстрации.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

готовность студентов использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач;

— усвоение отношений между понятиями или отдельными разделами темы.

**Фонд оценочных средств
по профессиональному модулю
«ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся»**

Ставрополь, 2025

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
 - 1.1 Область применения
 - 1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ 02
 - 1.3 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий
 2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности
 - 2.1. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.01 в форме контрольной работы
 - 2.2. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.02 в форме контрольной работы
 - 2.3. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.03 в форме контрольной работы
 - 2.4 Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля ПМ.02 в форме экзамена
 - 2.5 Пакет экзаменатора
 3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта
 - 3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.02 (производственной) практики.....
- ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Перечень практических работ

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальностям СПО 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Фонд 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	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
ПК 2.1.	Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.	- определяет цели и задачи, планирует деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.	<i>Практические задания проверяются в период производственной практики (в форме отчета), а также</i>
ПК 2.2.	Выявлять, осуществлять учет и планировать меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства	Выявляет, осуществляет учет и планирует меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства	<i>выполняется на экзамене по модулю), который проводится в период окончания производственной практики в организациях.</i> МДК 02.01 ПР1-13, СР 1-3 МДК 02.02 ПР 14-22 СР 4-6 МДК 02.03 ПР 23 -34 СР 6-9 Контрольная работа №1,2 МДК 02.01
ПК 2.3.	Осуществлять организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся	Осуществляет организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся	Контрольная работа №1,2 МДК 02.02 Контрольная работа №1,2 МДК 02.03 Защита учебной практики МДК 02.01

ОК 01.	Выбирать способы Решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Защита учебной практики МДК 02.02 Защита учебной практики МДК 02.03 Защита производственной практики МДК
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	02.01 Защита производственной практики МДК 02.02 Защита производственной практики МДК 02.03
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде;	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	

	международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях;	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживает необходимый уровень физической подготовленности;	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

1.1.2 Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Критерии оценки	Средства проверки
1	3	4
Уметь:		
Диагностировать ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные и образовательные потребности и запросы студентов, оценивать возможности и условия их реализации;	Проводит диагностику ценностно-эмоционально-волевых, потребностно-мотивационных, интеллектуальных характеристик образовательных потребностей и запросов студентов, оценивает возможности и условия их реализации;	<i>Практические, самостоятельные работы по модулю; отчет по производственной практике; экзамен (по модулю)</i> МДК 02.01 ПР1-13, СР 1-3 МДК 02.02 ПР

Обеспечивать педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления;	Обеспечивает педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления;	14-22 СР 4-6 МДК 02.03 ПР 23 -34
Планировать работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом;	Планирует работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом;	СР 6-9 Контрольная работа №1,2 МДК 02.01
Использовать средства формирования и развития организационной культуры группы (курса);	Использует средства формирования и развития организационной культуры группы (курса);	№1,2 МДК 02.02 Контрольная работа №1,2 МДК 02.03
Мотивировать и организовывать участие студентов в волонтерской деятельности;	Мотивирует и организовывает участие студентов в волонтерской деятельности;	Защита учебной
Организовывать совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;	Организовывает совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;	
Анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся;	Анализирует возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся;	
Обеспечивать поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве;	Обеспечивает поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве;	практики МДК 02.01 Защита учебной практики МДК 02.02 Защита учебной практики МДК 02.03
Использовать методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей;	Использует методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей;	Защита производственной практики МДК 02.01
Устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении;	Устанавливает педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих	Защита производственной практики МДК 02.02 Защита производственной практики МДК

	затруднения в общении;	02.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
Заполнять документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц;	Заполняет документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц;	
Составлять на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставлять сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом;	Составляет на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставляет сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом;	
Обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями);	Обеспечивает соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями);	
Создавать педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей);	Создает педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей);	
Формулировать цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного	Формулирует цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного	

состава группы;	этнокультурного состава группы;	
Организовывать и проводить индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы;	Организовывает и проводит индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы;	
Планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся;	Планирует деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся;	
Контролировать ход и качество образовательного процесса в группе;	Контролирует ход и качество образовательного процесса в группе;	
Представлять интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации;	Представляет интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов Управления образовательной организации;	
Информировать социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;	Информирует социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;	
Анализировать и оценивать инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования;	Анализирует и оценивает инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования;	

<p>Определять цели и задачи и (или) специфику рабочих программ воспитания и программ воспитательной профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся;</p>	<p>Определяет цели и задачи и (или) специфику рабочих программ воспитания и программ воспитательной профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся;</p>	
<p>Организовывать взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания;</p>	<p>Организовывает взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания;</p>	
<p>Оценивать качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся</p>	<p>Оценивает качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся</p>	
<p>Знать: Способы педагогической диагностики и условий развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной сфер студентов;</p>	<p>Знает способы педагогической диагностики и условий развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной сфер студентов;</p>	<p><i>Устный опрос на занятиях; устный опрос на экзамене (по модулю)</i> МДК 02.01 ПР1-13, СР 1-3</p>
<p>Цели и задачи, методов и приемов работы куратора с группой и отдельными студентами;</p>	<p>Владеет методами и приемами работы куратора с группой и отдельными студентами;</p>	<p>МДК 02.02 ПР 14-22 СР 4-6</p>

Возрастных и психологических особенностей студентов, типов и характеристик групп;	Знает возрастные и психологические особенности студентов, типов и характеристик групп;	МДК 02.03 ПР 23 -34 СР 6-9 Контрольная работа №1,2 МДК 02.01
Теоретических основ и методики планирования, определения целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организации различных видов деятельности и общения студентов;	Знает теоретические основы и методики планирования, определения целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организации различных видов деятельности и общения студентов;	Контрольная работа №1,2 МДК 02.02 Контрольная работа №1,2 МДК 02.03 Защита учебной практики МДК
Способов проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правил работы с цифровым портфолио студентов;	Знает способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правил работы с цифровым портфолио студентов;	02.01 Защита учебной практики МДК 02.02 Защита учебной практики МДК 02.03
Норм педагогической этики, техники и приемов общения (слушания, убеждения), особенностей их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников;	Знает нормы педагогической этики, техники и приемов общения (слушания, убеждения), особенностей их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников;	Защита
Основных подходов и направлений работы в области социально-педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся;	Знает основные подходы и направления работы в области социально-педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся;	
Методов изучения социальной среды, диагностики развития обучающихся;	Владеет методами изучения социальной среды, диагностики развития обучающихся;	
Целей и задач, содержания, форм и методов работы с семьями обучающихся по программам СПО;	Знает содержание, формы и методы работы с семьями обучающихся по программам СПО;	
Педагогических возможностей и методик подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием;	Знает педагогические возможности и методики подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием;	производственной практики МДК 02.01 Защита производственной практики

Особенностей работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями;	Знает особенности работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями;	МДК 02.02 Защита производственной практики МДК 02.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
Теоретических и практических основ современного профессионального образования и воспитания;	Владет теоретическими и практическими основами современного профессионального образования и воспитания;	
Современных концепций профессионального образования и воспитания, форм, методов, приемов воспитания;	Знает современные концепции профессионального образования и воспитания, форм, методов, приемов воспитания;	
Требований и методики разработки рабочей программы воспитания, программы календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав.	Владет требованиями и методиками разработки рабочей программы воспитания, программы календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав.	

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Коды ПК, ОК	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1		2	3
МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы	ПК 2.1, ОК 1-9	Контрольная работа	Комплект материалов п. 2.1

МДК 02.02 Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности	ПК 2.3, ОК 1-9	Контрольная работа	Комплект материалов п. 2.2
МДК 02.03 Психология социально-педагогической деятельности	ПК 2.2, ОК1-9	Контрольная работа	Комплект материалов п. 2.3
УП 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы	ПК 2.1, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
УП 02.02 Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности	ПК 2.3, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
УП 02.03 Психология социально-педагогической деятельности	ПК 2.2, ОК1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
Производственная практика 02.01	ПК 2.1, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
Производственная практика 02.02	ПК 2.3, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
Производственная практика 02.03	ПК 2.2, ОК1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ 02. ЭК	ПК 2.1,2.2, 2.3, ОК 1-9	Экзамен	Комплект материалов П.2.4

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 02 Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Текущий контроль проводится в форме письменного и устного опроса: оценки выполнения контрольных, практических работ; *промежуточная аттестация* в форме обязательных контрольных работ, экзамена по модулю. Оценивание проводится в соответствии с локальным актом колледжа.

С целью подготовки обучающихся к промежуточной аттестации, своевременной диагностики качества обучения в конце каждого месяца по МДК, выставляется средняя арифметическая оценка по результатам текущего контроля успеваемости (при наличии не менее трех оценок) – рубежный контроль (п.2.12 Положения о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете *теоретических основ организации педагогического сопровождения обучающихся*.

Лаборатории: информатики и информационно-коммуникационных технологий; организации технологического процесса (по отраслям).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место студента.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лаборатория оснащенная необходимым ПО.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике: рабочее место мастера профессионального обучения, оснащенное по современным технологиям.

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится в форме телеконференции в программе Zoom;
- вся необходимая документация высылается по электронной почте;
- обратная связь и консультации осуществляются в приложении Вцап, Вконтакте и по электронной почте;
- выполненные задания собираются в архив и отправляются на облако;
- зачет и экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе Zoom.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности освоения междисциплинарного курса

2.1. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.01 в форме контрольной работы

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.

5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;

4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;

3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;

2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ № 1 (примерное)

Вариант 1

1. Назовите педагогические методы, используемые в работе куратора; Назовите функции процесса диагностики, основные задачи, правила

2. *Проанализируйте ситуацию и дайте обоснование своего ответа.*

Уроки закончились, дети ушли домой. Вдруг один мальчик возвращается и признается учительнице, что украл из ее сумки деньги. Его родителям давно не платят зарплату, денег нет не только на тетради и учебники, но даже на еду. Смущаясь и краснея, мальчик вернул деньги. Как поступить учительнице?

А) не брать возвращенные деньги, а оставить их мальчику — как помощь его семье.

Б) взять деньги и похвалить мальчика за совестьливость.

В) взять деньги и пожуричь мальчика за то, что взял их самовольно, а не попросил у учительницы.

Г) взять деньги и вместе с мальчиком пойти в столовую, чтобы покормить его.

Д) взять деньги, не ругая мальчика, а на следующий день убедить профком школы оказать материальную помощь семье этого ученика

МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №1 (примерное)

Вариант 2

1. Раскройте понятие метода «наблюдения», его цель, программу, виды, примеры оформления наблюдения

Раскройте организационные формы, используемые в работе куратора

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

«Исследовательский элемент обучения - очень важное условие возвеличивания человека. Без проявления умственных сил, без напряжения мысли невозможна интеллектуальная жизнь личности и коллектива, невозможен обмен духовными богатствами... Уроки для подростка интересны лишь в том случае, если они объединяются в его сознании как единая тропка в познании мира, и объединяющим началом является исследование». (ВА Сухомлинский «Рождение гражданина»).

1. *В чем суть такого обучения?*

2. *Перечислите известные Вам исследовательские методы.*

3. *Можно ли применять подобные методы во внеаудиторной воспитательной работе?*

МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ № 2 (примерное)

Вариант 1

1. Дайте определение метода «Психологическое тестирование». Раскройте цель проведения психологического тестирования, особенности проведения психологического тестирования. Назовите примеры применения психологического тестирования.

2. Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.

Мастер вместе с преподавателем за неделю до урока составляют комплексное межпредметное домашнее задание по производственному обучению. Учащиеся готовят свои варианты технологического процесса дома. Мастер имеет возможность провести вводный инструктаж, создавая проблемные ситуации и разрешая их на основе вариантов технологического маршрута обработки, предложенного каждым учащимся. Сообща

выбирается наиболее оптимальный вариант, и по нему ведется обработка деталей.

1. *В чем особенности такой формы проведения урока?*
2. *В чем заключаются межпредметные связи в данном примере?*
3. *Какая воспитательная цель реализуется в таком уроке?*

МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №2 (примерное)

Вариант 2

1. Раскройте особенности работы куратора. Критерии и показатели эффективности работы куратора

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

В училище был запланирован поход в театр. Когда ребята выходили из театра в дверях образовалась «пробка». И тут раздался окрик: «Вы, что очумели? Куда вы прётесь? Никаких театров! Вернитесь!»

Это классный руководитель наводил порядок в группе. По её мнению педагоги находятся в напряжении, что держать себя в строгих рамках просто невозможно. Своими выходками учащиеся могут довести «до белого каления». Она считает, что с ними по-другому нельзя разговаривать. Другого языка они просто не понимают. Столько дел и забот, что голова идет кругом, вот и «срываюсь».

1. *Насколько целесообразно применять подобные методы воспитания?*
2. *Дайте рекомендации педагогам.*

2.2. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.02 в форме контрольной работы

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.
- 5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;
- 4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;
- 3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;
- 2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

МДК 02.02 Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №1 (примерное)

Вариант 1

1. Раскройте содержание досуга. Дайте характеристику некоторых групп досуговой деятельности, методы организации досуга.

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

Мастер профессионального обучения на своих уроках давал ученикам подготовительное задание для наблюдения над явлениями и процессом труда. Эти наблюдения учащиеся считали копилкой вопросов. Они состояли в том, чтобы подросток, наблюдая, задумывался над сутью причинно-следственных связей, почувствовал, сколько вопросов вокруг. Чем больше было наблюдений, тем больше открывалось непонятого и одновременно интересного. Страницы тетрадей для наблюдений были усеяны вопросительными знаками.

Наблюдения были ничем не заменимым источником мысли.

1. С какой целью мастер давал учащимся такие исследовательские задания?

2. Каким образом развивает этот мастер познавательный интерес учащихся?

3. Какие бы вы могли предложить пути и средства развития познавательной активности у студентов? Обоснуйте свой ответ.

МДК 02.02 Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №2 (примерное)

Вариант 2

1. Назовите основные компоненты внеучебной деятельности: условия, цели, мотивация, содержание, технологии, средства, результаты. Цели и задачи внеучебных мероприятий в условиях ФГОС.

2. Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней. Андрей С. пришел домой позже обычного.

- Что случилось? - спросила мама.

- Двойку по поведению за семестр поставили.

Мама не поверила. В доме еще хранились похвальные листы прошлых лет. Но, раскрыв зачетку сына, она увидела в графе «поведение» - «неудовлетворительное».

- За что?

Андрей пожал плечами. Мама тоже ничего не могла понять. Незадолго до окончания семестра она встречалась с классным руководителем и не услышала от нее ничего тревожного. На другой день мама пошла в училище. Классный руководитель на ее вопрос ответила: «Дразнит. Не подчиняется требованиям. Нет, он не трудный. Успевает, спортсмен. Всегда был

послушен, а на втором курсе словно подменили, повзрослел, что ли...Посоветовалась я с учителями и решили ему поставить «неуд» в профилактических целях»,

1. Имеет ли право педагог наказывать в «профилактических целях»?

2. Какими могут быть последствия использованного классным руководителем педагогического приема?

3. Чем определяется выбор того или иного метода воспитания? Обоснуйте свой ответ.

2.3. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.03 в форме контрольной работы

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.

5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;

4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;

3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;

2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

МДК 02.03 Психология социально-педагогической деятельности

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №1 (примерное)

Вариант 1

1. Дайте определение профессии «социальный педагог»: сущность, функции. Назовите взаимосвязь социального педагога и куратора учебной группы. Взаимосвязь социального педагога и обучающегося.

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

Мастер профессионального обучения начав урок производственного обучения, замечает, что в журнале выставлены отметки, которые он не выставял, в основном, пятерки. Учащиеся не признаются в том, что это сделали они.

Как быть мастеру в такой ситуации?

МДК 02.03 Психология социально-педагогической деятельности ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №1 (примерное)

Вариант 2

1. Дайте определения адаптации и социализации. Назовите в чем заключается целеполагание жизненных приоритетов. Социальное проектирование: определение, разделы.

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

В начале производственной практики провожу экскурсию на строительный объект, где учащиеся будут проходить обучение. По ее окончании с группой беседует инженер строительного управления об особенностях выполнения работ и соблюдении техники безопасности.

1. *Правильна ли последовательность ознакомления учащихся с объектом производственной практики.*

2. *Какое место занимает в данной ситуации экскурсия?*

3. *Какие воспитательные цели реализуются в данной экскурсии? Дайте обоснование своего ответа.*

МДК 02.03 Психология социально-педагогической деятельности ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №2 (примерное)

Вариант 1

1. Дайте определение: дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации. Выявление проблемы. Пути решения проблемы с точки зрения социального педагога (его действия).

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

В одном из училищ из-за открытых дверей одного из учебных кабинетов часто можно было услышать:

«Бездельник! Грубиян! Лентяй! Тупица! До чего ты бестолковый!».

«Будущее твоё светло и прекрасно, а главное – чисто. В дворники ты, может, и сгодишься».

«Вот смотрю я на тебя и думаю: что-то в тебе есть от обитателя зоопарка. Ну просто ничем тебя не пройдешь... Садись на место, гордость ты наша (в кабинете смех, мастер доволен своим остроумием)».

1. *Насколько эффективны такие методы воспитания?*

2. *Какие рекомендации можно дать педагогам в подобных ситуациях?*

Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля ПМ.02

Предметом оценки освоения ПМ являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.

- 5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;
4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;
3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;
2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

1 Этап: Выполните тестовое задание

Вопрос 1

Определите основной метод современной психологии, сущность которого заключается в том, что научные факты собираются через невмешательство в жизнь объекта, а пассивное созерцание этого факта:

- a. беседа
- b. тестирование
- c. анкета
- d. наблюдение

Вопрос 2

Определите на что опирается воспитание как педагогический процесс, характеризующийся следующей закономерностью:

- a. открытость
- b. регламентированность
- c. закрытость
- d. целенаправленность

Вопрос 3

Определите этап развития коллектива, где отношение не выражается в форме созданных требований, а по отношению к себе их у личности не существует это:

- a. совместная деятельность
- b. собственное мнение
- c. формирование воспитательного коллектива
- d. создание коллектива

Вопрос 4

Определите выдвижение перед детьми будущей совместной деятельности как радостного события:

- a. общественное мнение
- b. поручение
- c. коллективное обслуживание
- d. перспектива

Вопрос 5

Укажите, что является конформностью:

- a. восприятие людьми друг друга в условиях дефицита информации
- b. подверженность групповому влиянию
- c. бессознательная консолидация с определенной социальной общностью
- d. сохранение у подростка некоторых черт психики особенностей поведения, свойственных детству

Вопрос 6

Укажите на что опирается деятельность педагогов по оказанию оперативной помощи детям в решении их индивидуальных проблем, связанных с физическим и психическим здоровьем, общением:

- a. педагогическое общение
- b. педагогическая поддержка
- c. педагогическое требование

d. педагогический такт

Вопрос 7

Укажите какая группа людей, между членами которой установились духовно- нравственные отношения и которые работают эффективно и сдержанно:

- a. коллектив
- b. организация
- c. социализация
- d. структура

Вопрос 8

Определите структуру воспитывающей деятельности: ЦЕЛЬ -- ДЕЙСТВИЯ – РЕЗУЛЬТАТ

- a. намёк
- b. мотив
- c. воспитание
- d. повод

Вопрос 9

Определите, какое воздействие может оказать индивид на самого себя с помощью слова:

- a. самосознание
- b. самооценка
- c. самонаблюдение
- d. самовнушение

Вопрос 10

Укажите в чем заключается целенаправленное формирование нравственного воспитания:

- a. физических качеств личности
- b. моральных качеств и черт характера личности
- c. умственных качеств воспитанников

Вопрос 11

Определите, методику побуждения воспитанников к полезной для их воспитания деятельности:

- a. педагогическое общение
- b. трудовое воспитание
- c. педагогическое стимулирование
- d. теория воспитания

Вопрос 12

Определите, вид воспитательной деятельности, формирует способности, знания о мире:

- a. ценностно-ориентировочная деятельность
- b. деятельность свободного общения
- c. общественная деятельность
- d. интеллектуально-познавательная деятельность

Вопрос 13

Укажите, вид воспитательной деятельности, которая формирует навыки культуры умственного труда, потребности к самообразованию, духовности:

- a. художественная
- b. познавательная
- c. общественно-полезная
- d. трудовая

Вопрос 14

Укажите, основную позицию педагога в технологии КТД:

- a. наблюдателя
- b. партнёра
- c. подчинённого

d. организатора

Вопрос 15

Определите явление, сопутствующее непродуктивности воспитательного процесса в «сопротивлении воспитанию» это:

- a. фактор
- b. аффект
- c. темперамент
- d. инфантилизм

Вопрос 16

Укажите, какое развитие этой точки опоры в воспитании содержит уроки человековедения или классные часы по этике и психологии общения:

- a. я сам как наивысшая ценность
- b. дело
- c. природа
- d. окружающие люди

Вопрос 17

Определите на что опирается деятельность педагога, направленная на предотвращение трудностей обучающихся, на профессионально-личностное развитие обучающегося на основе изучения его интересов, на приобщение обучающегося к социально-культурным и нравственным ценностям:

- a. педагогическое сопровождение
- b. педагогический приём
- c. педагогический процесс
- d. педагогическое прогнозирование

Вопрос 18

Определите отклонение в трудновоспитуемости подростка (явление):

- a. девиация
- b. аффект
- c. абстракция
- d. педагогическая запущенность

Вопрос 19 Выберите правильное определение: Воспитание - это:

- a. творческий целенаправленный процесс взаимодействия педагогов и воспитанников
- b. состояние воспитанника в воспитательном процессе
- c. деятельность с воображаемыми объектами
- d. форма защитной реакции индивида при переживании им фрустрации

Вопрос 20

Укажите, что является планированием воспитательной работы:

- a. педагогическое моделирование деятельности воспитателя;
- b. фактор развития человека
- c. внешний побудитель к деятельности
- d. компонент педагогического мастерства

Вопрос 21

Определите, какие формы и методы относятся к группе "обучение самоопределению":

- a. встреча с профессионалом
- b. профориентационные игры
- c. решение кейсов
- d. социально-психологические тренинги

Укажите основные функции конфликта: Вопрос 22

- a. объединяющая
- b. профилактическая
- c. преобразовательная
- d. эмоциональная

Вопрос 23

Укажите по каким аспектам определяются границы конфликта:

- a. внутрисистемному
- b. межличностному
- c. временному
- d. пространственному

2 Этап: Решите педагогическую задачу

Педагогическая задача 2. Вы работаете куратором группы юношей 2 курса.

Смоделируйте внеурочное мероприятие по патриотическому воспитанию и обоснуйте выбор методов, приёмов, средств и формы в соответствии с видом деятельности

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться материалами портфолио.
3. В соответствии с возрастной группой и индивидуальными особенностями, определитесь темой мероприятия и опишите её актуальность.
4. Сформулируйте цель и определитесь с формой мероприятия.
5. Составьте план классного часа.
6. Подготовьте сценарий данного мероприятия и дополнительные материалы.
7. Защиту представить в виде методической разработки данного мероприятия. Основные моменты отразить в презентации Power Point.

Вы можете воспользоваться *персональным компьютером с доступом в ИНТЕРНЕТ.*

Задание выполняется 45 мин

Время защиты задания – 5 минут

Дополнительные материалы – *ограничений в использовании информационных источников нет.*

Эталоны ответов

Вопрос 1

Определите основной метод современной психологии, сущность которого заключается в том, что научные факты собираются через невмешательство в жизнь объекта, а пассивное созерцание этого факта:

- a. беседа
- b. тестирование
- c. анкета
- d. наблюдение**

Вопрос 2

Определите на что опирается воспитание как педагогический процесс, характеризующийся следующей закономерностью:

- a. открытость
- b. регламентированность
- c. закрытость
- d. целенаправленность**

Вопрос 3

Определите этап развития коллектива, где отношение не выражается в форме созданных требований, а по отношению к себе их у личности не существует это:

- a. совместная деятельность

- b. собственное мнение
- c. формирование воспитательного коллектива

d. создание коллектива

Вопрос 4

Определите выдвижение перед детьми будущей совместной деятельности как радостного события:

- a. общественное мнение
- b. поручение
- c. коллективное обслуживание

d. перспектива

Вопрос 5

Укажите, что является конформностью:

- a. восприятие людьми друг друга в условиях дефицита информации

b. подверженность групповому влиянию

- c. бессознательная консолидация с определенной социальной общностью
- d. сохранение у подростка некоторых черт психики особенностей поведения, свойственных детству

Вопрос 6

Укажите на что опирается деятельность педагогов по оказанию оперативной помощи детям в решении их индивидуальных проблем, связанных с физическим и психическим здоровьем, общением:

- a. педагогическое общение

b. педагогическая поддержка

- c. педагогическое требование
- d. педагогический такт

Вопрос 7

Укажите какая группа людей, между членами которой установились духовно- нравственные отношения и которые работают эффективно и сдержанно:

a. коллектив

- b. организация
- c. социализация
- d. структура

Вопрос 8

Определите структуру воспитывающей деятельности: ЦЕЛЬ -- ДЕЙСТВИЯ – РЕЗУЛЬТАТ

- a. намёк
- b. мотив
- c. воспитание
- d. повод

Вопрос 9

Определите, какое воздействие может оказать индивид на самого себя с помощью слова:

- a. самосознание
- b. самооценка
- c. самонаблюдение
- d. самовнушение

Вопрос 10

Укажите в чем заключается целенаправленное формирование нравственного воспитания:

- a. физических качеств личности
- b. моральных качеств и черт характера личности
- c. умственных качеств воспитанников

Вопрос 11

Определите, методику побуждения воспитанников к полезной для их воспитания деятельности:

- a. педагогическое общение
- b. трудовое воспитание
- c. педагогическое стимулирование**
- d. теория воспитания

Вопрос 12

Определите, вид воспитательной деятельности, формирует способности, знания о мире:

- a. ценностно-ориентировочная деятельность
- b. деятельность свободного общения
- c. общественная деятельность
- d. интеллектуально-познавательная деятельность**

Вопрос 13

Укажите, вид воспитательной деятельности, которая формирует навыки культуры умственного труда, потребности к самообразованию, духовности:

- a. художественная
- b. познавательная**
- c. общественно-полезная
- d. трудовая

Вопрос 14

Укажите, основную позицию педагога в технологии КТД:

- a. наблюдателя
- b. партнёра**
- c. подчинённого
- d. организатора

Вопрос 15

Определите явление, сопутствующее непродуктивности воспитательного процесса в «сопротивлении воспитанию» это:

- a. фактор
- b. аффект
- c. темперамент
- d. инфантилизм**

Вопрос 16

Укажите, какое развитие этой точки опоры в воспитании содержит уроки человековедения или классные часы по этике и психологии общения:

- a. я сам как наивысшая ценность
- b. дело
- c. природа
- d. окружающие люди**

Вопрос 17

Определите на что опирается деятельность педагога, направленная на предотвращение трудностей обучающихся, на профессионально-личностное развитие обучающегося на основе изучения его интересов, на приобщение обучающегося к социально-культурным и нравственным ценностям:

- a. педагогическое сопровождение**
- b. педагогический приём
- c. педагогический процесс
- d. педагогическое прогнозирование

Вопрос 18

Определите отклонение в трудновоспитуемости подростка (явление):

- a. девиация**
- b. аффект

- c. абстракция
- d. педагогическая запущенность

Вопрос 19

Выберите правильное определение: Воспитание - это:

- a. творческий целенаправленный процесс взаимодействия педагогов и воспитанников**
- b. состояние воспитанника в воспитательном процессе
- c. деятельность с воображаемыми объектами
- d. форма защитной реакции индивида при переживании им фрустрации

Вопрос 20

Укажите, что является планированием воспитательной работы:

- a. педагогическое моделирование деятельности воспитателя;**
- b. фактор развития человека
- c. внешний побудитель к деятельности
- d. компонент педагогического мастерства

Вопрос 21

Укажите условия эффективности профессиональных проб:

- a. открытый результат**
- b. оценка результата**
- c. нет правильного ответа
- d. использование механизмов сетевого сотрудничества и социального партнерства**

Вопрос 22

Укажите основные функции конфликта:

- a. объединяющая**
- b. профилактическая**
- c. преобразовательная
- d. эмоциональная

Вопрос 23

Укажите по каким аспектам определяются границы конфликта:

- a. внутрисистемному**
- b. межличностному
- c. временному**
- d. пространственному**

2.5 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся		
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)	Условия выполнения заданий
Задание 1 Тестовый контроль Задание 2 – Моделирование внеурочного мероприятия Время выполнения 2 часа		
ПК 2.1, 2.2, 2.3, ОК 1-9	- определяет цели и задачи, планирует деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся. Выявляет, осуществляет учет и планировать меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства Осуществляет организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства	Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности Оборудование: индивидуальное рабочее место, оборудованное персональным компьютером. Технические средства: компьютер Методическое обеспечение: можно пользоваться портфолио Время: 2 ч.

Критерии оценивания:

- «5» - 20-23 правильных ответов,
- «4» - 17 -19 правильных ответов
- «3» - 13- 16 правильных ответов,
- «2» - 0-12 правильных ответов

Контроль освоения вида профессиональной деятельности **Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности** осуществляется на экзамене (по модулю). Условием допуска к экзамену (по модулю) является положительная аттестация по разделу МДК и производственной практике.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

(ФИО студента)

группа _____

специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) по экзамену квалификационному

профессионального модуля **ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся**

Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.	ПК 2.1	5	
2.	Выявлять, осуществлять учет и планировать меры социально- педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства	ПК 2.2	5	
3.	Осуществлять организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся	ПК 2.3	5	
10.	Грамотность	ОК 1, 2, 4,7, 8	1	
11.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9	1	
12.	Умение решать поставленные задачи	ПК 2.1-2.3	3	
13.	Качество отчета по практике	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	3	
14.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	2	
		Итого максимально	25	

Дата _____.20__

Подписи членов экзаменационной комиссии

_____ /

ФИО

должность

_____ /

ФИО

должность

«5» – 23-25

«4» – 17-22

«3» -13-16

«4» – 0-12

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ПК 2.1. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся	Определяет цели и задачи, планирует деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся		
ПК 2.2. Выявлять, осуществлять учет и планировать меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства	Выявляет, осуществляет учет и планирует меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства		
ПК 2.3. Осуществлять организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся	Осуществляет организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, спортивной активности обучающихся		
Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		

жизненных ситуациях;			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде;		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживает необходимый уровень физической подготовленности;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен

Квалификационная комиссия: _____ председатель
Председатель комиссии: _____
Члены комиссии: _____ член комиссии
Секретарь: _____ секретарь

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта
Предметом оценки по производственной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: анализ записей в дневнике- отчете по производственной практике.

3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.02 в форме защиты отчета учебной (производственной) практики

Оценка по производственной практике выставляется на основании дневника-отчета, аттестационного листа и защиты практики.

Итоговая оценка защиты отчета по практике складывается из оценок:

- 1) уровня сформированности компетенций;
- 2) укомплектованность документации
- 3) выполнения задания по практике
- 4) аттестационного листа _____ руководителя _____ от _____ организации
или руководителя от колледжа;
- 5) оформление отчета по практике;
- 6) доклада на защите;
- 7) ответов на вопросы членов комиссии по приему отчетов.

Процедура оценивания результатов освоения практики в ходе защиты отчета проводится по следующей шкале оценивания

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

№ заданий	Проверяемые результаты обучения (уметь и знать)	Тип задания	Возможности использования
	Уметь: Диагностировать ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные характеристики, образовательные потребности и запросы студентов, оценивать возможности и условия их реализации; Обеспечивать педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления; Планировать работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом;	Тестирование, практическая работа, задания СРС,	Текущий контроль, рубежный контроль

<p>Использовать средства формирования и развития организационной культуры группы (курса);</p> <p>Мотивировать и организовывать участие студентов в волонтерской деятельности;</p> <p>Организовывать совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;</p> <p>Анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся;</p> <p>Обеспечивать поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве;</p> <p>Использовать методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей; Устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении;</p> <p>Заполнять документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц;</p> <p>Составлять на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставлять сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом; Обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями);</p> <p>Создавать педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей);</p> <p>Формулировать цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного состава</p>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>группы; Организовывать и проводить индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы; Планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся; Контролировать ход и качество образовательного процесса в группе; Представлять интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации; Информировать социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых</p>		
<p>средств; Анализировать и оценивать инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования; Определять цели и задачи и (или) специфику рабочих программ воспитания и программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся; Организовывать взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания; Оценивать качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся</p>		

<p>Знать:</p> <p>Способы педагогической диагностики и условий развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно- мотивационной, интеллектуальной сфер студентов;</p> <p>Цели и задачи, методов и приемов работы куратора с группой и отдельными студентами;</p> <p>Возрастных и психологических особенностей студентов, типов и характеристик групп;</p> <p>Теоретических основ и методики планирования, определения целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организации различных видов деятельности и общения студентов; Способов проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правил работы с цифровым портфолио студентов;</p> <p>Норм педагогической этики, техники и приемов общения (слушания, убеждения), особенностей их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников;</p> <p>Основных подходов и направлений работы в области социально-педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся;</p> <p>Методов изучения социальной среды, диагностики развития обучающихся;</p> <p>Целей и задач, содержания, форм и методов работы с семьями обучающихся по программам СПО;</p> <p>Педагогических возможностей и методик подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием;</p> <p>Особенностей работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями;</p> <p>Теоретических и практических основ современного профессионального образования и воспитания;</p> <p>Современных концепций профессионального образования и воспитания, форм, методов, приемов воспитания;</p> <p>Требований и методики разработки рабочей программы воспитания, программы и календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав.</p>	<p><i>Тестирование</i> <i>АСТ-Тест</i></p>	<p><i>Текущий, рубежный, итоговый контроль</i></p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	----------------------------------------------------

Производственная практика

Виды работ	ПК	ОК
1. Педагогическая диагностика в работе педагога профессионального обучения. 2. Выбор методики по освоению и изучению коллектива и личности. 3. Составление характеристики учебной группы. 4. Составление характеристики обучающегося. 5. Разработка плана взаимодействия куратора с учебной группой. 6. Составление плана работы с родителями.	ПК 2.1;	ОК 1-9,
1. Организация и проведение внеучебного мероприятия. 2. Анализ плана воспитательной работы	ПК 2.2;	ОК 1-9
1. Общение, диагностика обучающегося с девиантным поведением. Проектирование индивидуального образовательного маршрута обучающегося 3. Решение педагогических ситуаций	ПК 2.3	ОК 1-9

Форма аттестационного листа по практике (заполняется на каждого обучающегося)

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающийся(ая) на _____ курсе по специальности СПО _____
 код и наименование

прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю _____
 наименование
 профессионального модуля

в объеме _____ часов с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

в _____ организации

<i>наименование организации, юридический адрес</i>		
Виды и качество выполнения работ		
Виды и объем работ, выполненных во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Выполнение да/нет
Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики (дополнительная характеристика дается в произвольной форме) _____ _____		
Дата « ____ » _____ 20 ____		
Подпись руководителя практики _____ / ФИО, должность Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ / ФИО, должность		

Таблица 1 - Критерии оценки защиты практики

№	Критерии оценки защиты практики	Показатель оценки, балл			
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	Уровень сформированности и компетенций	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
2	Укомплектованность документации	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
3	Выполнения задания по практике	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
4	Аттестационный лист руководителя от организации или руководителя от колледжа	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
5	Оформление отчета по практике	Требования полностью соблюдены	Требования достаточно соблюдены	Требования частично соблюдены	Требования не соблюдены
6	Доклад на защите	Доклад четкий, технически грамотный с	Доклад четкий, технический грамотный с	Доклад с отступлением от регламента	Доклад с отступлением от принятой терминологии

		соблюдением отведенного времени, дающий полное представление о выполненной работе	незначительными отступлениями от предъявляемых требований	времени требуемой последовательности изложения материала	и со значительным отступлением от регламента времени
7	Ответы на вопросы	Студент грамотно и логично излагает ответ, правильно обосновывает принятые решения.	Студент грамотно излагает ответ, не допускает существенных неточностей, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	Студент нарушает последовательность в ответе, допускает неточности, недостаточно правильно формулирует	Студент не может выстроить ответ и/или допускает существенные ошибки

Итоговая отметка выставляется по всем критериям оценки защиты практики

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Перечень практических заданий для оценки освоения МДК 02.01:

Практическое занятие №1 «Применение педагогических методов в работе куратора учебных групп»

Практическое занятие №2 «Разработка и применение форм организации работы в деятельности куратора»

Практическое занятие №3 «Применение методик диагностики учебной группы»

Практическое занятие №4 «Процесс наблюдения, фиксация данных»

Практическое занятие №5 «Анализ полученных в ходе наблюдения данных, формулировка выводов»

Практическое занятие №6 «Планирование беседы: составление цели, плана беседы»

Практическое занятие №7 «Проведение беседы, анализ полученных результатов»

Практическое занятие №8 «Составление психологического тестирования»

Практическое занятие №9 «Проведение психологического тестирования, анализ полученных результатов»

Практическое занятие №10 «Составление программы социометрии»

Практическое занятие №11 «Проведение социометрии, анализ полученных результатов»

Практическое занятие №12 «Составление портфолио: публичная защита»

Практическое занятие №13 «Составление плана отчета куратора»

Перечень практических заданий для оценки освоения МДК 02.02:

Практическое занятие №14 «Составление плана внеучебных мероприятий»

Практическое занятие №15 «Составление плана внеучебных мероприятий в зависимости от направления»

Практическое занятие №16 «Изучение программы воспитания»

Практическое занятие №17 «Организация культурно-досугового мероприятия»

Практическое занятие №18 «Составление программы воспитательной работы»

Практическое занятие №19 «Ожидаемый результат от внедрения внеучебных мероприятий»

Практическое занятие №20 «Ожидаемый результат от внедрения внеучебных мероприятий»

Практическое занятие №21 «Разработка внеучебного мероприятия: публичная защита»

Практическое занятие №22 «Подведение итогов по профессиональному модулю»

Перечень практических заданий для оценки освоения МДК 02.03:

Практическое занятие №23 «Функции социального педагога: план работы»

Практическое занятие №24 «Личные семейные ценности и социальные установки»

Практическое занятие №25 «Проведение психологических тренингов на адаптацию и самоопределение»

Практическое занятие №26 «Индивидуальный образовательный маршрут для обучающегося»

Практическое занятие №27 «План мероприятий по реализации инклюзивного образования

Практическое занятие №28 «Профилактические мероприятия о зависимостях»

Практическое занятие №29 «Профилактические мероприятия о ВИЧ-инфекциях»

Практическое занятие №30 «Применение психологических диагностик»

Практическое занятие №31 «Применение психологических диагностик»

Практическое занятие №32 «План работы социального педагога» Практическое занятие №33 «План работы социального педагога» Практическое занятие №34 «Примеры профилактических мероприятий»

Перечень внеаудиторной самостоятельной работы для оценки освоения МДК:

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.01

Теоретические аспекты деятельности куратора

Методы диагностики в работе куратора учебной группы Эффективность работы куратора

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.02

Теоретические аспекты внеучебной деятельности

Методические основы организации внеурочной деятельности Эффективность проведения внеучебной деятельности

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.03 Теоретические аспекты социально-педагогической деятельности Организация социально-педагогической деятельности

Организация социально-педагогической работы с социальными категориями

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.03 Организация профориентационных мероприятий»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 03 «Организация профориентационных мероприятий»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Организация профориентационных мероприятий и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств

ПК 3.2	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.
--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	- Планирования и осуществления профориентационной деятельности образовательной организации
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - Использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор; - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; - Проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку;

	<ul style="list-style-type: none"> - Зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями; - Готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации
знать	<ul style="list-style-type: none"> - Целей и задач деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников; - Методических основ проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности - Современных подходов, форм и методов профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективных приемов общения, стимулирующих профессиональное самоопределение и профессиональный выбор школьников; - Особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов); - Требований, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии; - Особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 288

Из них на освоение

- МДК. 03.01 72

- МДК. 03.02 72

В том числе теоретические занятия 48

в том числе в форме практической подготовки 84

в том числе самостоятельная работа 12

практики, в том числе учебная 36

производственная 72

Промежуточная аттестация 18

Структура и содержание профессионального модуля
2.1. Структура профессионального модуля ПМ. 03 Организация профориентационных мероприятий

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической.	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК					Практики		Промежуточная аттестация
				сего	В том числе				ебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	остоятельная работа	консультации								
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>
ПК 3.1 – 3.2 ОК 01-09	МДК 03.01 Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий	135	90	81	36	-	14	14	18	36	-
ПК 3.1 - 3.2 ОК 01-09	МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора	135	90	81	36	-	14	14	18	36	-
	Производственная практика, часов	72	X								
	Промежуточная аттестация	18									18
	Всего:	288	180	162	72	-	28	28	36	72	18

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 03 Организация профориентационных мероприятий

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
МДК 03.01 Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий		81
Тема 1.1 Государственная политика РФ в сфере профориентации: нормативная база	Содержание	6
	<p>Изучение Концепции Модернизации Российского образования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025г. (Распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р); Закон РФ «Об образовании»; Конституция РФ; Декларация прав ребенка; Конвенция о правах ребенка; Трудовой кодекс; Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ»; ФГОС; - Положения о профессиональной ориентации и психологической поддержке населения в РФ. 	2
	<p>Обзор образовательных учреждений СПО и ВО города, региона, области. Обзор ведущих предприятий региона. Потребность региона в кадрах, динамика заработной платы, социальные гарантии, перспективы карьерного роста и повышения квалификации.</p>	
	В том числе практических занятий	4
	<p>Практическая работа № 1. Создание нормативно-правовой базы по профориентационной работе (нормативные документы, регламентирующие профориентационную деятельность, банк</p>	

	данных	
	об образовательных организациях города. республики	2
	Практическая работа № 2. Составление образовательной карты города, региона (наименование образовательного учреждения, направления подготовки, проходной балл, возможности трудоустройства после окончания)	2
Тема 1.2. Система профессиональной ориентации в урочной и во внеурочной деятельности обучающихся	Содержание	4
	Основные направления профориентационной работы (организационно- методическая деятельность, работа с обучающимися, работа с родителями. Формы работы в соответствии с возрастными особенностями.	2
	Сущность профессиональной ориентации и ее функции: социальная, экономическая, психолого-педагогическая, медико-физиологическая. Основные задачи системы профориентационной работы с молодежью. Принципы профориентационной деятельности.	
	Профессиональная ориентация старшеклассников по ФГОС ОО	
	В том числе практических занятий	2
	Практическая работа № 3. Выделение основных особенностей профессиональной ориентации по ФГОС	2
Тема 1.3. Методика планирования профориентационной работы в образовательной организации	Содержание	6
	Принципы планирования профориентационной работы. Профориентационные мероприятия: структура и этапы разработки. Практикоориентированные методы и формы профориентационной работы (проектная деятельность, мастер-классы, деловые игры, тренинги). Взаимодействие образовательной организации со школами, предприятиями, администрацией региона	2
	Структура деятельности педколлектива по проведению профориентационной работы. Распределение обязанностей.	
	В том числе практических занятий	4

	Практическая работа № 4. Создание модели профориентационного мероприятия «День открытых дверей»	2
	Практическая работа № 5. Анализ предложенной программы по профориентации для учащихся 9-11 классов. Выделение достоинств и недостатков программы	2
Тема 1.4 Формы и методы работы по профориентации школьников работы в соответствии с возрастными особенностями	Содержание	8
	Формы профориентационной работы (активные и пассивные формы профориентации)	
	Методы профориентационной деятельности: профориентационная беседа, анкетирование, тестирование и игровые методы. Условия повышения их эффективности. Деловые и коммуникативные тренинги как важный элемент профориентационной деятельности.	2
	Особенности профориентационной работы с младшим школьным возрастом, подростковым возрастом, старшеклассников	
	В том числе практических занятий	6
	Практическая работа № 6. Проектирование профориентационного урока для начальной школы «Мир профессий» («Моя будущая профессия»)	4
	Практическая работа № 7. Подбор диагностических методик с целью выявления профессиональных способностей для старшего школьного возраста	2
Тема 1.5. Профинформирование как технология профориентационной деятельности	Содержание	8
	Принципы систематизации классификаций профессий в целях практической профконсультации. Развернутые и краткие способы описания профессий и специальностей. Перечень характеристик-требований. Методы решения информационно-справочных, информационно-поисковых и просветительских задач: справочная литература, компьютеризованные и «ручные» информационно-поисковые системы. Профессиональная реклама и агитация, средства массовой информации, экскурсии и др. Возможности и ограничения традиционных методов профинформирования. Проблема «устаревания» информации. Проблема неполноты и необъективности информации.	2

	В том числе практических занятий	6
	Практическая работа № 8. Посещение выставок-ярмарок учебных мест, ярмарок профессий	4
	Практическая работа № 9. Использование в профориентационной работе Internet-ресурсов (социальных сетей, сайтов образовательных организаций и др.)	2
Тема 1.6. Профконсультирование как технология профориентационной деятельности	Содержание	6
	Концептуальная схема организации консультационного взаимодействия. Основные функции профконсультации: информационная, диагностическая, прогностическая. Принципы психологической профконсультации. Приемы установления и развития эмоционально-доверительного контакта. Основные правила оформления протокола профконсультации. Возможности и ограничения групповых консультаций, в том числе консультаций подростков с родителями.	2
	Методы профдиагностики: беседы и интервью, опросники способностей, опросники интересов, личностные и проективные методики, аппаратные (психофизиологические) методы, профессиональные пробы, тренажеры, метод наблюдения и самонаблюдения, методы сбора косвенной информации.	
	Профессиональная проба и выбор дальнейшего образования и профессионального пути. Значение ОГЭ и ЕГЭ для будущей профессиональной карьеры.	
	В том числе практических занятий	4
	Практическое занятие № 10 Профессиональная проба «Интервью»	4
	Содержание	6
	Воспитательная роль семьи в профориентации детей. Система организации и планирования работы с родителями.	2
	В том числе практических занятий	4
Тема 1.7. Консультирование и организация работы с родителями	Практическая работа №11. Разработка памятки для родителей по вопросам выбора профессии	2

	Практическая работа № 12. Разработка родительского собрания на профориентационную тему	2
Тема 1.8. Профотбор как технология профориентационной деятельности. Понятие профпригодности	Содержание	4
	Понятие профотбора, профпригодности, профкомпетентности специалиста. Трехфакторная модель Ф. Парсонса. Научные основы профотбора. Понятие профессиограммы: деловые и личностные требования к специалисту. Система качеств личности по Е.А. Климову (гражданские, отношение к труду, дееспособность, специальные способности, навыки и знания). Относительный характер профпригодности. Четыре степени профпригодности: непригодность, годность, соответствие, призвание.	2
	Методики профотбора и профориентации («Якоря карьеры», «Карта интересов», «Матрица выбора», «дифференциально-диагностический опросник», «Профассоциации» и др.)	
	В том числе практических занятий	2
	Практическая работа № 13. Проведение профотбора по выбранной методике	2
	Содержание	5

<p>Тема 1.9 Интерактивные и игровые инструменты в профориентационной деятельности</p>	<p>Игра как метод профориентационной работы. Возможности и ограничения игры. Классификация игровых методов: игровые упражнения и сложные ролевые игры. Предназначение и примеры игровых упражнений («Мир профессий», «Кто есть кто», «Подарок», «Спящий город» и т.д.). Принципы проведения игровых упражнений: динамичность, добровольность участия, активизация участников и т.д. Структура и технология организации ролевой профориентационной игры: подготовительный этап, процессуальный этап, рефлексивный этап и пост игровой этап. Методические рекомендации по проведению различных ролевых игр.</p>	<p>1</p>
	<p>В том числе практических занятий</p>	<p>4</p>
	<p>Практическая работа № 14. Проведение большой профориентационной игры</p>	<p>4</p>
<p>консультации обучающихся при изучении МДК 03.01</p> <p>Государственная политика РФ в сфере профориентации: нормативная база Система профессиональной ориентации в урочной и во внеурочной деятельности обучающихся Методика планирования профориентационной работы в образовательной организации Формы и методы работы по профориентации школьников работы в соответствии с возрастными особенностями Профинформирование как технология профориентационной деятельности Консультирование и организация работы с родителями Профотбор как технология профориентационной деятельности. Понятие профпригодности Интерактивные и игровые инструменты в профориентационной деятельности</p>		<p>14</p>
<p>тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.01</p> <p>Государственная политика РФ в сфере профориентации: нормативная база Система профессиональной ориентации в урочной и во внеурочной деятельности обучающихся Методика планирования профориентационной работы в образовательной организации Формы и методы работы по профориентации школьников работы в соответствии с возрастными особенностями Профинформирование как технология профориентационной деятельности</p>		<p>14</p>
<p>Консультирование и организация работы с родителями Профотбор как технология профориентационной деятельности. Понятие профпригодности Интерактивные и игровые инструменты в профориентационной деятельности</p>		

Учебная практика Виды работ: Составить алгоритм проведения профориентации старшеклассников (представить в виде папки («Профессиональная работа в школе»), включающую следующие блоки профориентационной работы: а) профессиональное просвещение и воспитание (вложить разработку урока «Мир профессий» или «Моя будущая профессия»); б) профконсультация;		18
Производственная практика Виды работ: Общая характеристика образовательной организации Структура деятельности педколлектива по проведению профориентационной работы. Распределение обязанностей. Анализ плана профориентационной работы ОО на текущий год. Выявление преимуществ и недостатков Знакомство с диагностическими методиками, применимые в ОО на основании практической работы № 6 МДК 03.01 «Подбор диагностических методик с целью выявления профессиональных способностей для старшего школьного возраста» подобрать и провести диагностику для учебного класса		36
ВСЕГО		$81 = 53 + 14(K) + 14(CPC)$
МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора		81
Тема 2.1 Индивидуальные особенности и профессиональное самоопределение личности.	Содержание	12
	Использование типологического подхода в профессиональной работе. Темперамент как проявление типа высшей нервной деятельности в поведении и деятельности человека. Психологические характеристики темпераментов. Характер. Степени выраженности характера. Способности – индивидуально- психологические особенности человека. Специальные способности. Практические, профессиональные. Одаренность. Талант. Гениальность	4
	В том числе практических занятий	8
	Практическая работа № 1. Составление социально-психологической характеристики личности	2

	Практическая работа № 2. Тестирование по методике Г. Айзенка	2
	Практическая работа № 3. Соотнесение типов профессий с индивидуальными особенностями человека по методике Е.А. Климова «Дифференциально-диагностический опросник». Обработка результатов тестирования.	4
Тема 2.2 Сущность и этапы профессионального самоопределения	Содержание	10
	Сущность профессионального, образовательного и общего самоопределения. Цели и задачи профессионального самоопределения.	4
	Основные моменты процесса самоопределения. Содержательно-процессуальная модель самоопределения. Формирование профессионального самоопределения как одна из важнейших задач школы. Зависимость содержания подготовки учащихся к профессиональному самоопределению от возрастных этапов	
	Непрерывность процесса сопровождения профессионального самоопределения в системе образования: школа- институт-ВУЗ-работодатель	
	Основные направления деятельности по организации профессиональной ориентации и профессионального самоопределения (работа с педагогами, учебная работа, профориентационное информирование и сопровождение)	
	В том числе практических занятий	6
	Практическая работа №4. Разработать беседу для старшеклассников по вопросу выбора профессии.	2
	Практическая работа №5. Анализ процесса непрерывного образования на примере института и ВУЗа.	4

Тема 2.3. Методы и формы профессионального самоопределения воспитанников и обучающихся	Содержание	10
	Основные группы профессиональных методов (анкеты, тесты, проективные техники и др.)	4
	Внедрение в учебный процесс программ по профессиональному самоопределению. Разработка дифференцированных программ по профориентации. Консультирование старшеклассников и их родителей	
	Критерии и показатели готовности старшеклассников к профессиональному самоопределению	
	В том числе практических занятий	6
	Практическая работа №6. Разработка элективного курса (курса по выбору) в образовательной организации	4
	Практическая работа №7. Методика самооценки Дембо-Рубинштейна	2
Тема 2.4. Мотивация обучающихся к самоопределению и профессиональному выбору	Содержание	6
	Понятие внутренней и внешней мотивации обучающихся. Мотивационные теории:содержательная теория по А. Маслоу и процессуальная теория по В. Вруму. Мотивационные факторы в выборе профессии у старшекурсников.	2
	В том числе практических занятий	4
	Практическая работа № 8. «Изучение мотивации учебной деятельности. Составление анкеты «Мотивация к выбору будущей профессии».	4
	Проведение и анализ анкетирования. Разработка программы по формированию положительной учебной мотивации	
	Содержание	12

Тема 2.5. Выбор профессии. Современные профориентационные возможности	Понятие профессии, специальности. Классификация профессий. Условия эффективного профессионального определения. Этапы обретения профессии. Современные инструменты профориентации	2
	Профессиография и профессиональный план: сущность, типы, схема проектирования	
	В том числе практических занятий	<i>10</i>
	Практическая работа № 9. Интерактивные профессиограммы на примере портала «Работа в России»	2
	Практическая работа №10. Профориентация на профессии будущего на примере «Атласа новых профессий»	2
	Практическая работа №11. Цифровые инструменты профориентации на примере портала «ПроеКТОрия»	2
	Практическая работа № 12. Проектирование профессиограммы профессии (на выбор)	2
	Практическая работа № 13. Проектирование личного профплана	2
Тема 2.6. Профориентационные возможности движения «Ворлдскиллс Россия»	Содержание	3
	Сущность, цели и задачи чемпионатного движения «Ворлдскиллс Россия». Современные проекты конкурсного движения	<i>1</i>
	В том числе практических занятий	<i>2</i>
	Практическая работа №14. Конкурсное движение на примере проекта «Билет в будущее»	2
консультации обучающихся при изучении МДК 03.02		<i>14</i>
тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.02		<i>14</i>

ВСЕГО	$81=53+14(K)+14(CPC)$
Учебная практика Виды работ Составить алгоритм проведения профориентации старшеклассников (представить в виде папки («Профессиональная работа в школе»)), включающую следующие блоки профориентационной работы: в) профессиональная диагностика; г) профотбор д) профориентационная игра	18
Производственная практика Виды работ Планирование и проведение профориентационного мероприятия Выделение основных особенностей профессиональной ориентации по ФГОС старшего звена	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин.

Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5. образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд института имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Панина, С. В. Профессиональная ориентация: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ С. В. Панина, Т. А. Макаренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2023. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16506-7. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531185> (дата обращения: 16.01.2024).

2. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Н. С. Пряжников. — М.: Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11686-1. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518529> (дата обращения: 16.01.2024).

3. Леонова, Е. В. Психологическое обеспечение непрерывного образования: монография/ Е. В. Леонова. — 2-е изд. — М.: Юрайт, 2022. — 275 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-10983-2. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495022> (дата обращения: 16.01.2024).

3.2.2. Дополнительные источники Интернет-ресурсы

1. «Билет в будущее»: платформа проекта ранней профориентации школьников. – URL: <https://bvbinfo.ru/>
2. Портал «ПроеКТОрия». – URL: <https://proektoria.online/>
3. «Атлас новых профессий»: навигатор по рынку труда будущего. – URL: <https://new.atlas100.ru/>
4. Федеральные государственные образовательные стандарты. – URL: <https://fgos.ru>
5. Общероссийская база вакансий «Работа в России» – URL: <https://trudvsem.ru>

6. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству
<https://pro.firpo.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельное выполнение работ Практическое применение знаний во время прохождения практик
ПК 3.2 Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами - проведение профориентационных мероприятий для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельное выполнение работ Практическое применение знаний во время прохождения практик

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<input type="checkbox"/> обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение за выполнением работ
ОК 02. Использовать современные	- использование различных источников, включая	

<p>средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</p>	<p>- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной</p>

<p>применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	

рабочая программа учебной практики
ПМ.03 Организация профориентационных мероприятий

2025г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП-п СПО.

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация профориентационных мероприятий
ПК 3.1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
ПК 3.2	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.

1.2 Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

Иметь практический опыт	Планирования и осуществления профориентационной деятельности образовательной организации
уметь	- Использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор; - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; - Проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; Информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов

	<p>определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; - Зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями; - Готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Целей и задач деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников; - Методических основ проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности - Современных подходов, форм и методов профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективных приемов общения, стимулирующих профессиональное самоопределение и профессиональный выбор школьников;

	<p>- Особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов);</p> <p>Требований, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии;</p> <p>- Особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3 Количество часов (недель) на учебную практику всего – 36 часов (1 неделя)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **ВД.3 Организация профориентационных мероприятий (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация профориентационных мероприятий
ПК 3.1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
ПК 3.2	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование ПМ	Объем времени, отводимый на практику (час./нед.)	Сроки проведения
ОК 01-ОК 09 ПК 3.1-3.2.	Организация профориентационных мероприятий	36 час, 1 неделя	5 семестр

Наименование МДК	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
МДК 03.01 Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий	<ul style="list-style-type: none"> – Составить алгоритм проведения профориентации старшеклассников (представить в виде папки («Профессиональная работа в школе»), включающую следующие блоки профориентационной работы: <ul style="list-style-type: none"> – а) профессиональное просвещение и воспитание (вложить разработку урока «Мир профессий» или «Моя будущая профессия»); б) профконсультация; 	18
МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбор	<ul style="list-style-type: none"> – Составить алгоритм проведения профориентации старшеклассников (представить в виде папки («Профессиональная работа в школе»), включающую следующие блоки профориентационной работы: <ul style="list-style-type: none"> в) профессиональная диагностика; г) профотбор д) профориентационная игра 	18

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин.

Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5. образовательной программы по специальности.

4.4. Информационное обеспечение обучения

4.4.1. Основные источники

4. Панина, С. В. Профессиональная ориентация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Панина, Т. А. Макаренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16506-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/521195> (дата обращения: 16.01.2024)

5. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11686-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/5185> (дата обращения: 16.01.2024)

6. Леонова, Е. В. Психологическое обеспечение непрерывного образования : монография / Е. В. Леонова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 275 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-10983-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/4950> (дата обращения: 16.01.2024).

4.4.2. Интернет-ресурсы

7. «Билет в будущее»: платформа проекта ранней профориентации школьников. – URL: <https://bvbinfo.ru/>
8. Портал «ПроеКТОриЯ». – URL: <https://proektoria.online/>
9. «Атлас новых профессий»: навигатор по рынку труда будущего. –URL: <https://new.atlas100.ru/>
10. Федеральные государственные образовательные стандарты. – URL:<https://fgos.ru/>
11. Общероссийская база вакансий «Работа в России» URL:<https://trudvsem.ru/6..>
12. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству <https://pro.firpo.ru/>

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием направления на учебную практику в рамках профессионального модуля **Организация профориентационных мероприятий** является освоение в полном объеме МДК, входящим в его состав

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее

трех лет);

б) квалификация педагогических работников института отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по учебной практике.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельность выполнения работ Практическое применение знаний во время прохождения практики
технологий и цифровых средств.		
ПК 3.2 Проводить профорientационные мероприятия для обучающихся	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами -	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельность

<p>общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.</p>	<p>проведение профориентационных мероприятий для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.</p>	<p>выполнение работ Практическое применение знаний во время прохождения практики</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><input type="checkbox"/> обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	
<p>деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</p>	<p>- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и</p>	
<p>применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства</p>	<p>- эффективность использовать средств</p>	

<p>физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности на необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	

**рабочая программа производственной практики
ПМ.03 Организация профориентационных мероприятий**

2025 г.

6. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

6.1 Область применения программы

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП-п СПО.

Программа производственной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация профориентационных мероприятий
ПК 3.1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
ПК 3.2	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.

6.2 Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен:

Иметь практический опыт	Планирования и осуществления профориентационной деятельности образовательной организации
уметь	- Использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор; - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; - Проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; Информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов

	<p>определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; - Зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями; - Готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Целей и задач деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников; - Методических основ проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности - Современных подходов, форм и методов профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективных приемов общения, стимулирующих профессиональное самоопределение и профессиональный выбор школьников;

	<p>- Особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов);</p> <p>Требований, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии;</p> <p>- Особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.3 Количество часов (недель) на учебную практику всего – 72 часа (2 недели)

7. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **ВД.3 Организация профориентационных мероприятий** (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация профориентационных мероприятий
ПК 3.1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
ПК 3.2	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование ПМ	Объем времени, отводимый на практику (час./нед.)	Сроки проведения
ОК 01-ОК 09 ПК 3.1-3.2.	Организация профориентационных мероприятий	72 час, 2 недели	6 семестр

Наименование МДК	Наименования тем практики	Количество часов по темам
МДК 03.01 Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий	<p>Общая характеристика образовательной организации</p> <ul style="list-style-type: none"> – Структура деятельности педколлектива по проведению профориентационной работы. Распределение обязанностей. – Анализ плана профориентационной работы ОО на текущий год. <p>Выявление преимуществ и недостатков</p> <ul style="list-style-type: none"> – Знакомство с диагностическими методиками, применимые в ОО <p>На основании практической работы № 6 МДК 03.01 «Подбор диагностических методик с целью выявления профессиональных способностей для старшего школьного возраста» подобрать и провести диагностику для учебного класса</p>	36
МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбор	<p>Планирование и проведение профориентационного мероприятия</p> <p>Выделение основных особенностей профессиональной ориентации по ФГОС старшего звена г) профотбор</p> <p>д) профориентационная игра</p>	36

9. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5. образовательной программы по специальности.

4.4. Информационное обеспечение обучения

4.4.1. Основные источники

Профессиональная организация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Панина, Т. А. Макаренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16506-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/521195> (дата обращения: 16.01.2024)

5. *Пряжников, Н. С.* Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11686-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/5185> (дата обращения: 16.01.2024)

6. *Леонова, Е. В.* Психологическое обеспечение непрерывного образования : монография / Е. В. Леонова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 275 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-10983-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/4950> (дата обращения: 16.01.2024).

4.4.2. Интернет-ресурсы

7. «Билет в будущее»: платформа проекта ранней профориентации школьников. — URL: <https://bvbinfo.ru/>
8. Портал «ПроеКТОриЯ». — URL: <https://proektoria.online/>
9. «Атлас новых профессий»: навигатор по рынку труда будущего. — URL: <https://new.atlas100.ru/>
10. Федеральные государственные образовательные стандарты. — URL: <https://fgos.ru/>
11. Общероссийская база вакансий «Работа в России» URL: <https://trudvsem.ru/6..>
12. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству <https://pro.firpo.ru/>

4.3 Общие требования к организации производственной практики

Обязательным условием направления на производственную практику в рамках профессионального модуля **Организация профориентационных мероприятий** является освоение в полном объеме МДК, входящим в его состав

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

- а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);
- б) квалификация педагогических работников института отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, а также в других областях

профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

10. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по производственной практике.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельность выполнения работ Практическое применение знаний во время прохождения практики
ПК 3.2 Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами - проведение профориентационных мероприятий для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельность выполнения работ Практическое применение знаний во время прохождения практики

дистанционных технологий и цифровых средств.	средств.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	Экспертное наблюдение за выполнением работ
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение 	
использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность 	

	анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	
	- демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.	
ОК 09 Пользоваться	- эффективность использования в	

профессиональной документацией	профессиональной деятельности	
государственном иностранном языках	необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	

**Методические рекомендации
по выполнению самостоятельных работ по профессиональному модулю
«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФОРИЕНТАЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ»**

2025 г.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов по ПМ.03 Организация профориентационных мероприятий по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), разработаны в соответствии с Положением об организации самостоятельной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Цель методических рекомендаций: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы, в овладении фундаментальных знаний, профессиональных умений и навыков деятельности по специальности, опыта творческой и исследовательской деятельности и направленных на формирование ОК и ПК компетенций.

д ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	<ul style="list-style-type: none"> - Использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор; - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку; - Проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и 	<ul style="list-style-type: none"> - Целей и задач деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников; - Методических основ проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности - Современных подходов, форм и методов профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективных приемов общения, стимулирующих профессиональное самоопределение и профессиональный выбор школьников; - Особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов); - Требований, предъявляемых профессией

<p>индивидуальных особенностей обучающихся;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать эмоциональную поддержку; - Зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками; - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; - Привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями; - Готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации 	<p>к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии; Особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В соответствии с рабочей программой ПМ.03 Организация профориентационных мероприятий предусмотрено 28 часов внеаудиторной нагрузки на выполнение заданий для самостоятельной работы (далее – СР) студентов.

Перечень самостоятельных работ

Самостоятельной работы, согласно рабочей программы	Самостоятельной работы
МДК 03.01 Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий	
СР 1. Государственная политика РФ в сфере профориентации: нормативная база	Информационный поиск
СР 2. Система профессиональной ориентации в урочной и во внеурочной деятельности обучающихся	Разработка мультимедийной презентации
СР 3. Методика планирования профориентационной работы в образовательной организации	Выполнение творческой работы
СР 4. Формы и методы работы по профориентации школьников работы в соответствии с возрастными особенностями	Выполнение кейс – задания
СР 5. Профинформирование как технология профориентационной деятельности	Выполнение творческой работы
СР 6. Консультирование и организация работы с родителями	Разработка мультимедийной презентации
СР 7. Профотбор как технология профориентационной деятельности. Понятие профпригодности	Выполнение творческой работы
СР 8. Интерактивные и игровые инструменты в профориентационной деятельности	Выполнение творческой работы

МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора	
СР 9. Индивидуальные особенности и профессиональное самоопределение	Выполнение творческой работы
СР 10. Сущность и этапы профессионального самоопределения	Разработка мультимедийной презентации
СР 11. Методы и формы профессионального самоопределения воспитанников и обучающихся	Выполнение творческой работы
СР 12. Мотивация обучающихся к самоопределению и профессиональному выбору	Выполнение кейс – задания
СР 13. Выбор профессии. Современные профориентационные возможности	Выполнение творческой работы
СР 14. Профориентационные возможности различных движений	Выполнение кейс – задания

ПРИЛОЖЕНИЕ

Информационный поиск – СР 1

Цель самостоятельной работы: развитие способности к проектированию и преобразованию учебных действий на основе различных видов информационного поиска.

Информационный поиск — поиск неструктурированной документальной информации. Список современных задач информационного поиска:

- решение вопросов моделирования;
- классификация документов;
- фильтрация, классификация документов;
- проектирование архитектур поисковых систем и пользовательских интерфейсов;
- извлечение информации (аннотирование и реферирование документов);
- выбор информационно-поискового языка запроса в поисковых системах. Содержание задания по видам поиска:

— поиск библиографический — поиск необходимых сведений об источнике и установление его наличия в системе других источников ведется путем разыскания библиографической информации библиографических пособий (информационных изданий);

— поиск самих информационных источников (документов и изданий), в которых есть или может содержаться нужная информация;

— поиск фактических сведений, содержащихся в литературе, книге (например, об исторических фактах и событиях, о биографических данных из жизни и деятельности писателя, ученого и т.п.).

Выполнение задания:

- 1) определение области знаний;
- 2) выбор типа и источников данных;
- 3) сбор материалов, необходимых для наполнения информационной модели;
- 4) отбор наиболее полезной информации;
- 5) выбор метода обработки информации (классификация, кластеризация, регрессионный анализ и т.д.);
- 6) выбор алгоритма поиска закономерностей;
- 7) поиск закономерностей, формальных правил и структурных связей в собранной информации;
- 8) творческая интерпретация полученных результатов. Планируемые результаты самостоятельной работы:

— способность студентов решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

— готовность использовать знание современных проблем науки и образования при решении.

Разработка мультимедийной презентации – СР 2, СР 6, СР 10

Цели самостоятельной работы (варианты):

- освоение (закрепление, обобщение, систематизация) учебного материала;
- обеспечение контроля качества знаний;
- формирование специальных компетенций, обеспечивающих возможность работы с информационными технологиями;
- становление общекультурных компетенций.

Мультимедийная презентация — представление содержания учебного материала, учебной задачи с использованием мультимедийных технологий.

Презентация – средство наглядного представления доклада, реферата, другой научно-практической или творческой работы

Мультимедийные презентации по назначению бывают:

- презентация сопровождения образовательного процесса (презентация, сопровождающая доклад);
- презентация учебного или научно-исследовательского проекта (презентация для привлечения слушателей к конкретной теме);
- презентация - отчет (мультимедийное сопровождение отчета в виде нескольких фрагментов, логически связанных между собой в зависимости от структуры отчета).

1. Требования к презентации на индивидуальную тему Объем – 10-15 слайдов

Структура

1 слайд – титульный лист

— содержит полное наименование учебного заведения, тему презентации, сведения о выполнившем (группа, ФИО);

2 слайд – содержание

— может оформляться в виде списка с гиперссылками;

3 слайд и последующие – наполняются информацией на индивидуальную тему

— могут иметь управляющие кнопки, переходы и анимацию (если необходимо);

— демонстрация презентации может происходить как по времени, так и в режиме управления докладчиком.

Оформление

— единообразие в оформлении (одинаковый шрифт и цвет всех заголовков, одинаковый шрифт для текста на всех слайдах);

— размер заголовков 40-54 пт;

— размер текста 24-40 пт;

— иллюстрации при необходимости;

2. Требования к презентации, сопровождающей доклад и отчет Те же, что и в случае с индивидуальной темой, но:

— может отсутствовать содержание, гиперссылки и управляющие кнопки;

— демонстрация презентации проходит в режиме управления докладчиком. Планируемые результаты самостоятельной работы:

— повышение информационной культуры студентов и обеспечение их готовности к интеграции в современное информационное пространство;

— способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно- коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

— способность к критическому восприятию, обобщению, анализу профессиональной информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;

— готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач.

Выполнение творческой работы - СР 3, СР 5, СР 7, СР 9, СР 11, СР 13

Цель творческой работы – это визуализация желаемого конечного результата, которого обучающийся должен достичь в ходе проведения работы.

Задачи творческой работы – последовательные шаги организации с момента начала работы и до ее завершения: научиться, усовершенствовать, разработать, изучить, выбрать, определить, провести, подобрать, развить, сделать анализ, закрепить и т.д.

Этапы творческой работы

1. Подготовительный этап. Обучающийся анализирует задание на работу, определяется с объемом работы, формулирует себе задачи, выбирает программное обеспечение и ресурсы для выполнения работы, исходя из требований к конечному результату, разрабатывает идеи реализации, определяет лучшую из них и делает собственный выбор.

2. Технологический этап. На данном этапе производится поиск и отбор необходимой информации, систематизация, создание непосредственно конечного продукта в выбранной среде (компьютерной программе).

3. Заключительный этап. На данном этапе производится подготовка к демонстрации созданной творческой работы. Сохранение в нужных форматах как текстовых, так и графических или мультимедийных документов. При необходимости конвертация файлов для удобства последующей демонстрации.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- готовность студентов использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач;
- усвоение отношений между понятиями или отдельными разделами темы.

Выполнение кейс – задания – СР 4, СР 12, СР 14

Цель самостоятельной работы: формирование умения анализировать в короткие сроки большой объем не упорядоченной информации, принятие решений в условиях недостаточной информации.

Кейс-задание (англ. case— случай, ситуация) — метод обучения, основанный на разборе практических проблемных ситуаций — кейсов, связанных с конкретным событием или последовательностью событий.

Виды кейсов: иллюстративные, аналитические, связанные с принятием решений.

Выполнение задания:

- подготовить основной текст с вопросами для обсуждения;
- титульный лист с кратким запоминающимся названием кейса;
- введение, где упоминается герой (герои) кейса, рассказывается об истории вопроса, указывается время начала действия;
- основная часть, где содержится главный массив информации, внутренняя интрига, проблема;
- заключение (в нем решение проблемы, рассматриваемой в кейсе, иногда может быть не завершено);
- подобрать приложения с подборкой различной информации, передающей общий контекст кейса (документы, публикации, фото, видео и др.);
- предложить возможное решение проблемы.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- способность студентов анализировать результаты научных исследований и применять их при решении конкретных исследовательских задач;
- готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач;
- способность решать нестандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий.

**комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по
ПМ.03 Организация профориентационных мероприятий**

2025 г.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП-П) по специальностям СПО 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация профориентационных мероприятий

Фонд оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1 Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Критерии оценки результата	Средства проверки	
1	2	3	
ПК 3.1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	Осуществляет консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	<i>Практические задания проверяются в период производственной практики (в форме отчета), а также выполняется на экзамене по модулю), который проводится в период окончания производственной практики в организациях.</i> МДК 03.01 ПР1-14, СР 1-8 МДК 03.02 ПР 1-14
ПК 3.2	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Проводит профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Контрольная работа №1,2 МДК 03.01 Контрольная работа №1,2 МДК 03.02 Защита учебной практики МДК 03.01 Защита учебной практики МДК 03.02 Защита производственной практики МДК 03.01

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Защита производственной практики МДК 03.02 ЭПЗ - ТЗ, защита
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ПЗ
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде;	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях;	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживает необходимый уровень физической подготовленности;	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

1.1.2 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Средства проверки
ПО 1 - Планирования и осуществления профориентационной деятельности образовательной организации	<i>Контроль выполнения работ путем наблюдения деятельности обучающегося на производственной практике и анализа документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ: аттестационного листа о прохождении практики</i>

1.1.3 Освоение умений и усвоение знаний:

умения, усвоенные знания	Критерии оценки	Средства проверки
1	3	4
Уметь:		

<p>У 1 - Использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение профессиональный выбор;</p>	<p>использует современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение профессиональный выбор;</p>	<p><i>Практические, самостоятельные работы по модулю; отчет по производственной практике; экзамен (по модулю)</i> МДК 03.01 ПР1-14, СР 1-8</p>
<p>У 2 - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать эмоциональную поддержку;</p>	<p>устанавливает контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулирует интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывает эмоциональную поддержку;</p>	<p>МДК 03.02 ПР 1-14 Контрольная работа №1,2 МДК 03.01 Контрольная работа №1,2 МДК 03.02 Защита учебной практики МДК 03.01</p>
<p>У 3 - Проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p>	<p>проводит информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p>	<p>Защита учебной практики МДК 03.02 Защита учебной практики МДК 03.01</p>
<p>У 4 - Информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации;</p>	<p>информирует школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации;</p>	<p>Защита производственной практики МДК 03.02 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ</p>
<p>У 5 - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p>	<p>знакомит школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p>	
<p>У 6 - Знакомить школьников и их</p>	<p>знакомит школьников и их</p>	

<p>родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p>	<p>родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p>	
<p>У 7 - Организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;</p>	<p>организовывает и сопровождает профессиональные пробы школьников, проводит мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;</p>	
<p>У 8 - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать эмоциональную поддержку;</p>	<p>устанавливает контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулирует интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать эмоциональную поддержку;</p>	
<p>У 9 - Зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками;</p>	<p>зрелищно демонстрирует профессиональную деятельность и (или) комментирует ее выполнение студентами, специалистами-практиками;</p>	

<p>У 10 - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p>	<p>Знакомит школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p>	
<p>У 11 - Привлекать обучающихся по программам профессионального Образования в профориентационную</p>	<p>привлекает обучающихся по программам профессионального образования в</p>	
<p>работу со школьниками и их родителями;</p>	<p>профориентационную работу со школьниками и их родителями;</p>	
<p>У 12- Готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации</p>	<p>готовит задания, организывает и проводит олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействует с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации</p>	
<p>Знать:</p>		
<p>З 1 - Целей и задач деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников;</p>	<p>Знает цели и задачи деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников;</p>	<p><i>Устный опрос на занятиях; устный опрос на экзамене(по модулю)</i> МДК 03.01 ПР1-14,</p>
<p>З 2 - Методических основ проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности</p>	<p>Владеет методическими основами проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности</p>	<p>СР 1-8 МДК 03.02 ПР 1-14 Контрольная работа №1,2 МДК 03.01 Контрольная</p>

<p>3 3 - Современных подходов, форм и методов профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективных приемов общения, стимулирующих профессиональное самоопределение профессиональный выбор школьников;</p>	<p>Владеет современными подходами, формами и методами профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, знает эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение профессиональный выбор школьников;</p>	<p>работа №1,2 МДК 03.02 Защита учебной практики МДК 03.01 Защита учебной практики МДК 03.02 Защита производственной практики МДК 03.01</p>
<p>3 4 Особенности профинформирования профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов);</p>	<p>Знает особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов);</p>	<p>03.01 Защита производственной практики МДК 03.02 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ</p>
<p>3 5 - Требований, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии;</p>	<p>Знает Требования, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии;</p>	
<p>3 6 - Особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся</p>	<p>Знает особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся</p>	

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Коды ПК, ОК	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1		2	3

МДК 03.01 Технологии организации практико- ориентированных профорientационных мероприятий	ПК 3.1, ОК 1-9	Контрольная работа	Комплект материалов п.2.1
МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора	ПК 3.2, ОК 1-9	Контрольная работа	Комплект материалов п.2.2
УП 03.01 Технологии организации практико- ориентированных профорientационных мероприятий	ПК 3.1, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
УП 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора	ПК 3.2, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
Производственная практика 03.01	ПК 3.1, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
Производственная практика 03.02	ПК 3.2, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ 03. ЭК	ПК 3.1,3.2, ОК 1-9	Экзамен	Комплект материалов п.2.3

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 03 Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Текущий контроль проводится в форме письменного и устного опроса: оценки выполнения контрольных, практических работ; *промежуточная аттестация* в форме обязательных контрольных работ, экзамена по модулю. Оценивание проводится в соответствии с локальным актом института.

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете «Теоретических основ организации профорientационных мероприятий».

Лаборатории: информатики и информационно-коммуникационных технологий; организации технологического процесса (по отраслям).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место студента.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лаборатория оснащенная необходимым ПО.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике: рабочее место мастера профессионального обучения, оснащенное по современным технологиям.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности освоения междисциплинарного курса

2.1. Комплект материалов для оценки освоения МДК 03.01 в форме контрольной работы
Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.
- 5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;
- 4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;
- 3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;
- 2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

МДК 03.01 Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ № 1 (примерное)

Вариант 1

1. Назовите основные направления профориентационной работы (организационно-методическая деятельность, работа с обучающимися, работа с родителями). Формы работы в соответствии с возрастными особенностями.

2. *Проанализируйте ситуацию и дайте обоснование своего ответа.*

Ученица 9 класса, хорошо успевающая, без определенных профессиональных интересов (нравятся многие предметы). Рассматривает вариант поступления в профессиональную образовательную организацию, поскольку сомневается в том, что сможет хорошо сдать ЕГЭ. Родители также критически настроены по отношению к ЕГЭ.

1. *Сформулируйте проблему*
2. *Сформулируйте рекомендации*
3. *Составьте краткую схему беседы с родителями*

МДК 03.01 Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ № 2 (примерное)

Вариант 1

1. Назовите основные функции профконсультации, принципы психологической профконсультации. Приемы установления и развития эмоционально-доверительного контакта. Основные правила оформления протокола профконсультации. Возможности и ограничения групповых консультаций, в том числе консультаций подростков с родителями..

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

Ученик 10 класса не имеет определенных профессиональных интересов, учится посредственно. Он увлекается спортом, а также считает, что работать руками у него получается лучше, чем головой. Родители не уверены, что он сумеет поступить в вуз и по очереди обходят профессиональные образовательные организации, рассматривая их в качестве запасного варианта.

1. *Сформулируйте проблему*
2. *Сформулируйте рекомендации*
3. *Напишите краткую схему беседы с родителями*

2.2. Комплект материалов для оценки освоения МДК 03.02 в форме контрольной работы
Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.
- 5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;
- 4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки

сдачи работы;

3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;

2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №1 (примерное)

Вариант 1

1. Назовите психологические характеристики темпераментов. Характер. Степени выраженности характера.

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

Ученик 11 класса, амбициозный, увлекающийся, активный юноша, собирался поступать в вуз экономического профиля, чтобы потом открыть собственное дело. Внезапно передумал и решил начать с «азов» - с практического освоения профессии, которая будет потом связана с его собственным бизнесом (этой профессии обучает в вашей профессиональной организации). Родители – представители «среднего класса», предоставляют сыну свободу выбора, но хотят быть в курсе происходящего.

1. *Сформулируйте проблему*

2. *Сформулируйте рекомендации*

3. *Напишите краткую схему беседы с родителями*

МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №2 (примерное)

Вариант 1

1. Назовите понятие внутренней и внешней мотивации обучающихся, мотивационные факторы в выборе профессии у старшекурсников.

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

Ученица 9 класса, хорошо успевающая в школе, активистка школьного самоуправления, обладающая выраженными лидерскими способностями, находится в конфликте с собственными родителями. Родители (отец-военный, мать – врач) считают, что у девочки «звездная болезнь», и для того чтобы ее «заземлить», ей не помешает пройти «школу жизни» в вашей профессиональной организации. Девочка настаивает на продолжение обучения в старшей школе, с последующим поступлением в один из столичных вузов.

1. *Сформулируйте проблему*

2. *Сформулируйте рекомендации*

3. *Напишите краткую схему беседы с родителями*

2.3. Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля ПМ.03

Предметом оценки освоения ПМ являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.

5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;

4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;

3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;

2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

1 Этап: Выполните тестовое задание (примерное)

1. Определите на что опирается деятельность педагога, направленная на создание условий для формирования у обучающегося набора компетенций, необходимых ему для успешного профессионального определения:
 - a. сопровождение профессионального самоопределения
 - b. профессиональное самоопределение
 - c. профессиональная ориентация
2. Укажите в чем заключается задача профориентационной работы с родителями:
 - a. нет, так как профориентационная работа ведётся только с ребенком
 - b. как можно меньше помогали и как можно больше препятствовали профессиональному выбору ребенка
 - c. как можно больше помогали и как можно меньше препятствовали профессиональному выбору ребенка
3. Определите, что включает в себя сопровождение профессионального самоопределения:
 - a. работа с родителями
 - b. оба ответа верны
 - c. воспитание
4. Укажите, что предполагает принцип субъективной активности:
 - a. использование активного творческого подхода и ярких, привлекательных форм при организации профориентационной деятельности
 - b. активную позицию ребенка в процессе своего профессионального выбора
 - c. оба ответа верны
5. Определите, какие формы и методы относятся к группе "обучение самоопределению":
Выберите один или несколько ответов:
 - a. встреча с профессионалом
 - b. профориентационные игры
 - c. решение кейсов
 - d. социально-психологические тренинги
6. Выберите форму которая включает в себя "Сеанс информации":
 - a. конференция
 - b. нет правильного ответа
 - c. решение кейсов
7. Укажите лучшее средство, которое служит для погружения школьника в профессиональный контекст:
 - a. социальная практика
 - b. производственное обучение профориентационная экспедиция
8. Укажите периодические мероприятия посреднического типа, организуемые местной службой занятости для разных категорий населения:
 - a. виртуальная экскурсия
 - b. День открытых дверей
 - c. ярмарка профессий
 - d. профессиональная экскурсия
9. Определите профессиональное испытание, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, завершённый процесс которого способствует сознательному, обоснованному выбору профессий:
 - a. профессиональная практика
 - b. профессиональная ситуация
 - c. профессиональная проба
10. Укажите условия эффективности профессиональных проб:
 - a. открытый результат
 - b. оценка результата
 - c. нет правильного ответа

- d. использование механизмов сетевого сотрудничества и социального партнерства
11. Выберите мероприятие, ограниченное во времени, во время которого происходит демонстрация высококвалифицированным специалистом собственного мастерства, профессионализма:
- a. мастер-класс
 - b. выставка
 - c. профессиональная экскурсия
12. Выберите форму, которое соответствует данному определению: Профорientационная выставка относится к группе "информирования":
- Выберите один ответ:
- a. сеанс информации
 - b. встреча с профессионалом
 - c. презентация профессионального контекста

2 Этап: Решите педагогическую задачу (примерную)

Педагогическая задача 2. Вы работаете куратором группы 1 курса. Смоделируйте внеурочное профорientационное мероприятие на тему «Выбор профессии как жизненный приоритет». Обоснуйте выбор цели и формы мероприятия, а также его практическую значимость.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться материалами портфолио.
3. В соответствии с темой мероприятия опишите его практическую значимость.
4. Сформулируйте цель и определитесь с формой мероприятия.
5. Составьте план внеурочного мероприятия.
6. Подготовьте сценарий данного мероприятия и дополнительные материалы.
7. Защиту представить в виде методической разработки внеурочного мероприятия. Основные моменты отразить в презентации Power Point.

Вы можете воспользоваться *персональным компьютером с доступом в ИНТЕРНЕТ.*

Задание выполняется 60 мин

Время защиты задания – 5 минут

Дополнительные материалы – *ограничений в использовании информационных источников нет.*

- a. решение кейсов**
- b. социально-психологические тренинги**

Вопрос 3

Укажите условия эффективности профессиональных проб:

- a. открытый результат**
- b. оценка результата**
- c. нет правильного ответа
- d. использование механизмов сетевого сотрудничества и социального партнерства**

Вопрос 4

Укажите основные функции конфликта:

- a. объединяющая**
- b. профилактическая**
- c. преобразовательная
- d. эмоциональная

Вопрос 5

Укажите по каким аспектам определяются границы конфликта:

- a. внутрисистемному**
- b. межличностному
- c. временному**
- d. пространственному**

Вопрос 6

Определите профессиональное испытание, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, завершённый процесс которого способствует сознательному, обоснованному выбору профессий:

- a. профессиональная практика
- b. профессиональная ситуация
- c. профессиональная проба**

Вопрос 7

Выберите мероприятие, ограниченное во времени, во время которого происходит демонстрация высококвалифицированным специалистом собственного мастерства, профессионализма:

- a. мастер-класс**
- b. выставка
- c. профессиональная экскурсия

Вопрос 8

Определите положительные последствия интегрирующей функции:

- a. стимулирует инициативу, творческую активность, нестандартный подход к решению проблемы, повышение квалификации
- b. способствует согласованию индивидуальных и коллективных интересов, образованию формальных и неформальных групп**
- c. предупреждает об очагах социальной напряженности, позволяет обнаружить нерешенные проблемы

Вопрос 9

Укажите, что является положительными последствиями инновационной функции конфликта:

- a. конфликт обычно разделяет его участников по разные стороны, но одновременно может вызвать их объединение на новой основе. Укрепляет групповую сплоченность, сотрудничество и солидарность людей
- b. стимулирует инициативу, творческую активность, нестандартный подход к решению проблемы, повышение квалификации**

Вопрос 13

Укажите, в чем заключаются отрицательные последствия функции активизации социальных связей

- a. придает взаимодействию людей большую динамичность и мобильность, усиливает партнерство и согласованность в действиях, стремлениях
- b. вызывает несогласованность в деятельности людей, создает препятствование сотрудничеству, взаимную незаинтересованность в успехе**

Вопрос 15

Укажите, что предполагает принцип субъективной активности:

- a. использование активного творческого подхода и ярких, привлекательных форм при организации профориентационной деятельности
- b. активную позицию ребенка в процессе своего профессионального выбора**
- c. оба ответа верны

2.5 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся		
Оцениваемые компетенции	и оценки результата (требования к выполнению задания)	Условия выполнения заданий
Задание 1 Тестовый контроль Задание 2 – Моделирование внеурочного профориентационного мероприятия Время выполнения 2 часа		
ПК 3.1, 3.2, ОК 1-9	<p>Осуществляет консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p> <p>Проводит профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.</p>	<p>Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности</p> <p>Оборудование: индивидуальное рабочее место, оборудованное персональным компьютером.</p> <p>Технические средства: компьютер</p> <p>Методическое обеспечение: можно пользоваться портфолио</p> <p>Время: 2 ч.</p>

Контроль освоения вида профессиональной деятельности **Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности** осуществляется на экзамене (по модулю). Условием допуска к экзамену (по модулю) является положительная аттестация по разделу МДК и производственной практике.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

(ФИО студента)

группа _____

специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) по экзамену квалификационному профессионального модуля **ПМ.03 Организация профориентационных мероприятий Критерии оценки**

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	ПК 3.1	5	
2.	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	ПК 3.2	5	
10.	Грамотность	ОК 1, 2, 4,7, 8	1	
11.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9	1	
12.	Умение решать поставленные задачи	ПК 2.1-2.3	3	
13.	Качество отчета по практике	ОК 1-9 3.1,3.2	ПК 3	
14.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9 3.1,3.2	ПК 2	
		Итого максимально	20	
Дата ____ . ____ .20__				
Подписи членов экзаменационной комиссии				
			/ ФИО,	
должность			/ ФИО,	
должность				

«5» - 17-20

«4» - 14-17

«3» - 10-13

«2» – 0 -9

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ПК 3.1 Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	Осуществляет консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств		
ПК 3.2 Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Проводит профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.		
ды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие, предпринимательскую деятельность профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую и деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>		
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать о работать и коллективе и в команде;</p>	<p>Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде;</p>		
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно</p>	<p>Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях;</p>		

действовать в чрезвычайных ситуациях;			
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживает необходимый уровень физической подготовленности;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен

Квалификационная комиссия: _____ председатель
 Председатель комиссии: _____
 Члены комиссии: _____ член комиссии
 Секретарь: _____ секретарь

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

Предметом оценки по производственной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: анализ записей в дневнике- отчете по производственной практике.

3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.03 в форме защиты отчета учебной (производственной) практики

Оценка по производственной практике выставляется на основании дневника-отчета, аттестационного листа и защиты практики.

Итоговая оценка защиты отчета по практике складывается из оценок:

- 1) уровня сформированности компетенций;
- 2) укомплектованность документации
- 3) выполнения задания по практике
- 4) аттестационного листа руководителя от организации или руководителя от института;
- 5) оформление отчета по практике;
- 6) доклада на защите;
- 7) ответов на вопросы членов комиссии по приему отчетов.

Процедура оценивания результатов освоения практики в ходе защиты отчета

проводится по следующей шкале оценивания

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
	<p>У 1 - Использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор;</p> <p>У 2 - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку;</p> <p>У 3 - Проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; У 4 - Информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации;</p> <p>У 5 - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; У 6 - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>У 7 - Организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;</p> <p>У 8 - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность</p>	<p>Тестирование, практическая работа, задания СРС,</p>	<p>Текущий контроль, рубежный контроль</p>

	участников профориентационных		
	<p>мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку;</p> <p>У 9 - Зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками;</p> <p>У 10 - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>У 11 - Привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями;</p> <p>У 12- Готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации</p>		
	<p>3 1 - Целей и задач деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников;</p> <p>3 2 - Методических основ проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности</p> <p>3 3 - Современных подходов, форм и методов профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективных приемов общения, стимулирующих профессиональное самоопределение и профессиональный выбор школьников;</p> <p>3 4 - Особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов);</p> <p>3 5 - Требований, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии;</p> <p>3 6 - Особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся</p>	<p><i>Тестирование</i> <i>и АСТ-Тест</i></p>	<p><i>Текущий, рубежный, итоговый контроль</i></p>

Производственная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО
Общая характеристика образовательной организации	ПК 3.1	ОК 1-9	ПО 1
Структура деятельности и педколлектива по проведению профориентационной работы. Распределение обязанностей.	ПК 3.1	ОК 1-9	ПО 1
Анализ плана профориентационной работы ОО на текущий год. Выявление преимуществ и недостатков	ПК 3.1	ОК 1-9	ПО 1
Знакомство с диагностическими методиками, применимые в ООН на основании практической работы № 6 МДК 03.01 «Подбор диагностических методик с целью выявления профессиональных способностей для старшего школьного возраста» подобрать и провести диагностику для учебного класса	ПК 3.1	ОК 1-9	ПО 1
Планирование и проведение профориентационного мероприятия	ПК 3.2	ОК 1-9	ПО 1
Выделение основных особенностей профессиональной ориентации по ФГОС старшего звена	ПК 3.2	ОК 1-9	ПО 1

Форма аттестационного листа по практике (заполняется на каждого обучающегося)

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ_____
ФИОобучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности СПО _____
код и наименование

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

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	полнение да/нет

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время

учебной / производственной практики (дополнительная характеристика дается в произвольной форме) _____

Дата «___» _____ 20__

Подпись руководителя практики _____

_____/ ФИО, должность
Подпись ответственного лица организации (базы практики)
_____/ ФИО, должность

Таблица 1 - Критерии оценки защиты практики

№	Критерии оценки защиты практики	Показатель оценки, балл			
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	Уровень сформированности и компетенций	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
2	Укомплектованность документации	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
3	Выполнения задания по практике	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%

4	Аттестационный лист руководителя от организации или руководителя от института	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
5	Оформление отчета по практике	Требования полностью соблюдены	Требования достаточно соблюдены	Требования частично соблюдены	Требования не соблюдены
6	Доклад на защите	Доклад четкий, технически грамотный с соблюдением отведенного времени, дающий полное представление о выполненной работе	Доклад четкий, технический грамотный с незначительными отступлениями и от требований	Доклад с отступлением от регламента времени и требуемой последовательности изложения материала	Доклад с отступлением от принятой терминологии с значительным отступлением от регламента времени
7	Ответы на вопросы	Студент грамотно и логично излагает ответ, правильно обосновывает принятые решения.	Студент грамотно излагает ответ, не допускает существенных неточностей, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	Студент нарушает последовательность в ответе, допускает неточности, недостаточно правильно формулирует и	Студент не может выстроить ответ и/или допускает существенные ошибки

Итоговая отметка выставляется по всем критериям оценки защиты практики

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Перечень практических заданий для оценки освоения МДК 03.01:

Практическая работа № 1. Создание нормативно-правовой базы по профориентационной работе (нормативные документы, регламентирующие профориентационную деятельность, банк данных об образовательных организациях города, республики)

Практическая работа № 2. Составление образовательной карты города, региона (наименование образовательного учреждения, направления подготовки, проходной балл, возможности трудоустройства после окончания)

Практическая работа № 3. Выделение основных особенностей профессиональной ориентации по ФГОС

Практическая работа № 4. Создание модели профориентационного мероприятия «День открытых дверей»

Практическая работа № 5. Анализ предложенной программы по профориентации для

учащихся 9-11 классов. Выделение достоинств и недостатков программы

Практическая работа № 6. Проектирование профориентационного урока для начальной школы «Мир профессий» («Моя будущая профессия»)

Практическая работа № 7. Подбор диагностических методик с целью выявления профессиональных способностей для старшего школьного возраста

Практическая работа № 8. Посещение выставок-ярмарок учебных мест, ярмарок профессий

Практическая работа № 9. Использование в профориентационной работе Internet-ресурсов (социальных сетей, сайтов образовательных организаций и др.)

Практическое занятие № 10. Профессиональная проба «Интервью»

Практическая работа № 11. Разработка памятки для родителей по вопросам выбора профессии

Практическая работа № 12. Разработка родительского собрания на профориентационную тему

Практическая работа № 13. Проведение профотбора по выбранной методике

Практическая работа № 14. Проведение большой профориентационной игры

Перечень практических заданий для оценки освоения МДК 03.02:

Практическая работа № 1. Составление социально-психологической характеристики личности

Практическая работа № 2. Тестирование по методике Г. Айзенка Практическая работа № 3. Соотнесение типов профессий с

Индивидуальными особенностями человека по методике Е.А. Климова

«Дифференциально-диагностический опросник». Обработка результатов тестирования.

Практическая работа № 4. Разработать беседу для старшеклассников по вопросу выбора профессии.

Практическая работа № 5. Анализ процесса непрерывного образования на примере института и ВУЗа.

Практическая работа № 6. Разработка элективного курса (курса по выбору) в образовательной организации

Практическая работа № 7. Методика самооценки Дембо-Рубинштейна Практическая работа № 8. «Изучение мотивации учебной деятельности.

Составление анкеты «Мотивация к выбору будущей профессии». Проведение и анализ анкетирования. Разработка программы по формированию положительной учебной мотивации

Практическая работа № 9. Интеактивные профессиограммы на примере портала «Работа в России»

Практическая работа № 10. Профориентация на профессии будущего на примере «Атласа новых профессий»

Практическая работа № 11. Цифровые инструменты профориентации на примере портала «ПроеКТОрия»

Практическая работа № 12. Проектирование профессиограммы профессии (на выбор)

Практическая работа № 13. Проектирование личного профплана Практическая работа № 14. Конкурсное движения на примере проекта

«Билет в будущее»

Перечень внеаудиторной самостоятельной работы для оценки освоения МДК:

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.01 Государственная политика РФ в сфере профориентации: нормативная база Система профессиональной ориентации в урочной и во внеурочной деятельности обучающихся

Методика планирования профориентационной работы в образовательной организации

Формы и методы работы по профориентации школьников работы в соответствии с возрастными особенностями

Профинформирование как технология профориентационной деятельности Консультирование и организация работы с родителями

Профотбор как технология профориентационной деятельности. Понятие профпригодности

**Оценочная ведомость по профессиональному модулю
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
Институт среднего профессионального образования**

**ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФОРИЕНТАЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)**

№ п/п	ФИО	Промежуточные результаты аттестации	Экзамен (квалификационный)										Оценка за экзамен (по	результаты освоения	
			Производственная практика	Профессиональные компетенции		Общие компетенции									
		ПК 3.1		ПК 3.2	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															

Квалификационная комиссия: Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Секретарь:

**Приложение 1.4
к ОПОП-II по специальности
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)**

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА»**

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля</u>	3
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	3
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	9
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	9
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	9
<i>2.3. Содержание профессионального модуля</i>	10
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	14
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	14
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	14
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3. ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
	выделять наиболее значимое в перечне	приемы структурирования информации	-

	информации,		
--	-------------	--	--

	структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска		
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	-
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
	применять современную научную профессиональную терминологию	современную научную и профессиональную терминологию	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	правила разработки презентации	-
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и реализации проекта	-
	определять источники достоверной правовой информации		-
	составлять различные правовые документы		-
	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать		-
	оценивать		-

	жизнеспособность		
	проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции	-
	демонстрировать осознанное поведение	традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-
	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	-
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	-

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона	-
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	-
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-

ПК 4.1	анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения.	теоретические основы современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения	организации разработки и обновления образовательной программы профессионального обучения и (или) СПО, включая рабочую программу воспитания, в том числе с
			использованием дистанционных технологий и цифровых средств.
	осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования.	особенности построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса.	контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
	определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей	требования к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ.	
	планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность.	требования к образовательной программе и документам, входящим в ее состав	
	разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную аккредитацию, анализировать результаты	основные этапы разработки учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), рабочей и программы воспитания и ее календарного плана воспитательной работы, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.	

		методику разработки программ профессиональных модулей и оценочных средств, соответствующих требованиям компетентностного подхода в образовании и (или) ориентированным на оценку квалификации, в том числе в форме демонстрационного экзамена и с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств.	
		требования к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам.	
ПК 4.2	разрабатывать документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий	основные регламентирующие документы конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий	разработки программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях
	формировать план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение	специфические задачи и требования к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские)	разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО

использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности	основы организации проектной деятельности	
осуществлять деятельность эксперта (судьи, члена жюри) в соответствии со специфическими задачами и требованиями к квалификации таких специалистов, в том числе с использованием цифровых средств		
анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в образовательной организации		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.	96	60
<i>Теоретические занятия</i>	36	-
<i>Практические занятия</i>	60	60
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	6
Практика, в т.ч.:	180	180
<i>учебная</i>	36	36
<i>производственная</i>	144	144
Промежуточная аттестация	12	-
Всего	294	246

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-09 ПК 4.1-4.2	МДК 04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	102	66	102	96	-	6		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	294	246	102	96	-	6	36	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.04.01. Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения		102/66	
Раздел.1 Документы, определяющие деятельность мастера производственного обучения, наставника на производстве		37/23	
Тема 1.1. Современное образовательное законодательство Российской Федерации	Содержание	17/13	ПК 4.1 - 4.2 ОК 01-09
	Современное образовательное законодательство Российской Федерации. Объект, предмет, субъект образовательного законодательства.	2	
	Нормативно-правовое регулирование системы профессионального образования.	1	
	Типы образовательных программ	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	

	Практическое занятие №1 «Анализ Федерального государственного образовательного стандарта»	4	
	Практическое занятие №2 «Основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»	2	
	Практическое занятие №3 «Основные программы профессионального обучения»	2	
	Практическое занятие №4 «Дополнительные профессиональные программы»	2	
	Практическое занятие №5 «Изучение ФЗ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»	2	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 1.2. Взаимоотношения профессиональных образовательных организаций и организаций-партнеров	Содержание	10/5	ПК 4.1 - 4.2 ОК 01-09
	Договора о сетевой форме реализации образовательных программ среднего профессионального образования	3	
	Сотрудничество профессиональной образовательной организации с предприятием на основе целевого обучения	3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №6 «Составление договора о сетевой форме реализации образовательных программ среднего профессионального образования»	2	
	Практическое занятие №7 «Составление договора о целевом обучении»	2	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 1.3. Нормативные правовые документы, определяющие порядок обеспечения условий жизни и здоровья обучающихся и меры	Содержание	10/5	ПК 4.1 - 4.2 ОК 01-09
	Нормативные правовые документы, определяющие порядок обеспечения условий жизни и здоровья обучающихся и меры ответственности за них.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №8 «Требования к технике безопасности студентов на производстве»	2	

ответственности за них.	Практическое занятие №9 «Особенности регулирования труда работников в возрасте до восемнадцати лет»	2	
	Самостоятельная работа	1	
Раздел.2 Документирование в ежедневной деятельности мастера производственного обучения, наставника на производстве		65/43	
Тема 2.1 Документы, предназначенные для ведения процесса обучения	Содержание	17/11	ПК 4.1 - 4.2 ОК 01-09
	Регламентирующие документы	2	
	Планирующие документы	2	
	Учебно-программные документы	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие №10 «Составление договора с предприятием (организацией) о прохождении практики»	2	
	Практическое занятие №11 «Разработка индивидуального плана прохождения практического обучения студентом (составление задания)»	2	
	Практическое занятие №12 «Разработка инструкции по выполнению практических работ»	3	
	Практическое занятие №13 «Разработка инструкции по охране труда»	3	
Самостоятельная работа	1		
Тема 2.2 Документы, предназначенные для оценки и самооценки деятельности	Содержание	37/27	ПК 4.1 - 4.2 ОК 01-09
	Инструкционно-технологические документы	2	
	Учебно-методические документы	2	
	Информационные документы	2	
	Учетные документы	2	
	Отчетно-аналитические документы	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26	
	Практическое занятие №14 «Составление методических рекомендаций по выполнению отдельных видов работ, по изучению технологических процессов»	2	
	Практическое занятие №15 «Составление графика перемещения студентов во время практики»	2	
	Практическое занятие №16 «Составление отзыва о прохождении практического обучения»	2	
Практическое занятие №17 «Составление производственной	2		

	характеристики, аналитической справки о реализации наставничества на производстве»		
	Практическое занятие №18 «Составление анкеты студента об удовлетворенности работой наставника»	2	
	Практическое занятие №19 «Заполнение журнала практического обучения»	2	
	Практическое занятие №20 «Дневник производственной (учебной) практики»	2	
	Практическое занятие №21 «Составление и заполнение оценочного листа, зачетной ведомости»	2	
	Практическое занятие №22 «Отчет студента о прохождении практики»	2	
	Практическое занятие №20 «Составление аналитического отчета мастера (наставника) по результатам работы»	2	
	Практическое занятие № 21 «Составление портфолио мастера производственного обучения (наставника)»	2	
	Практическое занятие №22 «Заполнение листа самооценки мастера (наставника)»	2	
	Практическое занятие №23 «Заполнение листа экспертной оценки мастера (наставника)»	2	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 2.3 Трудовые функции мастера производственного обучения	Содержание	11/5	ПК 4.1 - 4.2 ОК 01-09
	Трудовые функции мастера производственного обучения в соответствии с содержанием профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся, текущий инструктаж мастером	2	
	Мотивация обучающихся по видам учебно-производственных работ	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие №24 «Разработка сценария занятия»	4	

	Самостоятельная работа	1	
Промежуточная аттестация в том числе ПМ.04 экзамен по модулю		12	
Учебная практика Виды работ: - ведения документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс - изучение технологических процессов - оформление документов ежедневной деятельности мастера производственного обучения - оформление документов, определяющие деятельность мастера производственного обучения, наставника на производстве		36	
Производственная практика Виды работ: - Разработка программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях - Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО		144	
Всего		294/246	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин. Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Бахтигулова, Л. Б. Методика профессионального обучения: учебное пособие для вузов / Л. Б. Бахтигулова, П. Ф. Калашников. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10591-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517840> (дата обращения: 24.12.2023).
2. Кузнецов, В. В. Методика профессионального обучения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Кузнецов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК.01	<p>Знает актуальный профессиональный и социальный контекст; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Распознает задачу или проблему в профессиональном и социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи или проблемы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Экзамены, дифференцированные зачеты, защита дипломных проектов (работ), квалификационные испытания.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
ОК.02	<p>Знает номенклатуру информационных источников; приемы структурирования информации; оформление результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, их применение; программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p>Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, выбирает необходимые источники информации; выделяет наиболее значимое в перечне информации, структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска; оценивает практическую значимость результатов поиска; применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>	
ОК.03	<p>Знает содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта.</p> <p>Определяет актуальность нормативно-правовой</p>	

	<p>документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определяет источники достоверной правовой информации; составляет различные правовые документы; находит интересные проектные идеи, грамотно их формулирует и документирует; оценивает жизнеспособность проектной идеи, составляет план проекта.</p>	
ОК.04	<p>Знает психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.</p> <p>Организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	
ОК.05	<p>Знает правила оформления документов; правила построения устных сообщений.</p> <p>Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявляет толерантность в рабочем коллективе.</p>	
ОК.06	<p>Знает сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>Проявляет гражданско-патриотическую позицию; демонстрирует осознанное поведение; описывает значимость своей специальности; применяет стандарты антикоррупционного поведения.</p>	
ОК.07	<p>Знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организует профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</p>	

	<p>эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.</p>	
ОК.08	<p>Знает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.</p> <p>Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p>	
ОК.09	<p>Знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы в бытовой и профессиональной лексике; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p>Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия; пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	
ПК 4.1	<p>Знает теоретические основы современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения; особенности построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса; требования к процедурам независимой оценки квалификации, профессионально-общественной аккредитации образовательных программ; требования к</p>	<p>Экзамены, дифференцированные зачеты, защита дипломных проектов (работ), квалификационные испытания. Интерпретация</p>

	<p>образовательной программе и документам, входящим в ее состав; основные этапы разработки учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов; методику разработки программ профессиональных модулей и оценочных средств, соответствующих требованиям компетентностного подхода в образовании и (или) ориентированным на оценку квалификации, в том числе в форме демонстрационного экзамена и с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств; требования к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам.</p> <p>Анализирует и оценивает разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения; осуществляет анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования; определяет цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей; планирует методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность; разрабатывает программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную аккредитацию, и анализирует ее результаты.</p> <p>Организует разработку и обновление образовательной программы профессионального обучения и (или) СПО, включая рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; контролирует и оценивает качество разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.</p>	<p>результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПК 4.2	<p>Знает основные регламентирующие документы конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий; специфические задачи и требования к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские); основы организации проектной деятельности.</p> <p>Разрабатывает документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий; формирует план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролирует его выполнение; использует принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности; осуществляет деятельность эксперта (судьи, члена жюри) в соответствии со специфическими задачами и требованиями к квалификации таких специалистов, в том числе с использованием цифровых средств; анализирует условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в образовательной организации.</p> <p>Разрабатывает программы подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях; разрабатывает задания и оценочные средства для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО.</p>	
--------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 04. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО МЕТОДИЧЕСКОМУ
ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП-П СПО.

Программа учебной практики является частью ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса
ПК 4.1.	Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.
ПК 4.2.	Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.

1.2 Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- Организации разработки и обновления образовательной программы профессионального обучения и (или) СПО, включая рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;- Контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий;- Разработки программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях;- Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО;
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- Анализировать и оценивать разработанные программно-

	<p>методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования; - Определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей; - Планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность; - Разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную аккредитацию, и анализировать ее результаты; - Разрабатывать документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий; - Формировать план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение; - Использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности; - Осуществлять деятельность эксперта (судьи, члена жюри) в соответствии со специфическими задачами и требованиями к квалификации таких специалистов, в том числе с использованием цифровых средств; - Анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в образовательной организации
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - Теоретических основ современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения; - Особенности построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса; - Требований к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ; - Требований к образовательной программе и документам, входящим в ее состав; - Основных этапов разработки учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), рабочей программы воспитания и календарного плана

	<p>воспитательной работы, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методики разработки программ профессиональных модулей и оценочных средств, соответствующих требованиям компетентностного подхода в образовании и (или) ориентированным на оценку квалификации, в том числе в форме демонстрационного экзамена и с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств; - Требований к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам; <p>Основных регламентирующих документов конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Специфических задач и требований к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские); - Основ организации проектной деятельности; - Современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3 Количество часов (недель) на учебную практику

всего – 36 часов (1 неделя)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **ВД.4 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса** (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса
ПК 4.1.	Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.
ПК 4.2.	Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование ПМ	Объем времени, отводимый на практику (час./нед.)	Сроки проведения
ОК 01-ОК 09 ПК 4.1-4.2.	Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса	36 час, 1 неделя	5 семестр

Наименование МДК	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
МДК 04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	<ul style="list-style-type: none">- Ведение документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс;- Изучение технологических процессов;- Оформление документов ежедневной деятельности мастера производственного обучения;- Оформление документов, определяющие деятельность мастера производственного обучения, наставника на производстве	36

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин. Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные издания

1. Методика профессионального обучения : учебное пособие / В. И. Блинов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05089-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514795>

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Виды оценочных средств. Подготовка практико-ориентированного педагога : практическое пособие / Е. В. Слизкова [и др.] ; под редакцией Е. В. Слизковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 138 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08089-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515405>

а. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием направления на учебную практику в рамках профессионального модуля **Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса** является освоение в полном объеме МДК, входящим в его состав

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

б) квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не

реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по учебной практике.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами по разработке, обновлению, контролю и оценке качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельность выполнения работ Практическое применение знаний во время прохождения практики
ПК 4.2 Осуществлять	Выполнение работ в	Экспертное наблюдение

<p>организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.</p>	<p>соответствии с установленными регламентами осуществлению организационно-методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования..</p>	<p>выполнения практических работ Самостоятельность выполнения работ Практическое применение знаний во время прохождения практики</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской</p>	

в различных жизненных ситуациях	профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в	

	профессиональной деятельности	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 04. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО МЕТОДИЧЕСКОМУ
ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП-П СПО.

Программа производственной практики является частью ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса
ПК 4.1.	Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.
ПК 4.2.	Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.

1.2 Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- Организации разработки и обновления образовательной программы профессионального обучения и (или) СПО, включая рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;- Контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий;- Разработки программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях;- Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО;
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- Анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения;

	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования; - Определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей; - Планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность; - Разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную аккредитацию, и анализировать ее результаты; - Разрабатывать документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий; - Формировать план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение; - Использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности; - Осуществлять деятельность эксперта (судьи, члена жюри) в соответствии со специфическими задачами и требованиями к квалификации таких специалистов, в том числе с использованием цифровых средств; <p>Анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в образовательной организации</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - Теоретических основ современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения; - Особенности построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса; - Требований к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ; - Требований к образовательной программе и документам, входящим в ее состав; - Основных этапов разработки учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, иных компонентов, а также

	<p>оценочных и методических материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методики разработки программ профессиональных модулей и оценочных средств, соответствующих требованиям компетентного подхода в образовании и (или) ориентированным на оценку квалификации, в том числе в форме демонстрационного экзамена и с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств; - Требований к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам; <p>Основных регламентирующих документов конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Специфических задач и требований к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские); - Основ организации проектной деятельности; - Современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3 Количество часов (недель) на производственную практику

всего – 72 час (2 недели)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **ВД.4 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса
ПК 4.1.	Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.
ПК 4.2.	Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование ПМ	Объем времени, отводимый на практику (час./нед.)	Сроки проведения
ОК 01-ОК 09 ПК 4.1-4.2.	Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса	72 час, 2 недели	6 семестр

Наименование МДК	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
МДК 04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	- Разработка программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях; - Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО	72

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Кабинет социально-гуманитарных дисциплин. Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные издания

1. Методика профессионального обучения : учебное пособие / В. И. Блинов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Блинова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05089-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514795>

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Виды оценочных средств. Подготовка практико-ориентированного педагога : практическое пособие / Е. В. Слизкова [и др.] ; под редакцией Е. В. Слизковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 138 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08089-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515405>

4.3 Общие требования к организации производственной практики

Обязательным условием направления на производственную практику в рамках профессионального модуля **Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса** является освоение в полном объеме МДК, входящим в его состав

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

б) квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по производственной практике.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические	Выполнение работ в соответствии установленными регламентами по разработке, обновлению, контролю и оценке качества образовательной программы профессионального	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельность выполнения работ Практическое применение знаний во время прохождения практики

материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	
ПК 4.2 Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и	Выполнение работ в соответствии установленными регламентами осуществлению организационно-	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Самостоятельность выполнения работ Практическое применение
иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.	методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования..	знаний во время прохождения практики
ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение за выполнением работ
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения	

выполнения профессиональной деятельности	задач	профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности		<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности 	В
в различных жизненных ситуациях		профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности	В различных жизненных ситуациях
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Демонстрировать Грамотность устной И письменной речи, Ясность формулирования И изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения 	

стандарты антикоррупционного поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - демонстрация знаний и использование	
действовать в чрезвычайных ситуациях;	ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению самостоятельной работы студентов
«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА»

2025 г.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов по дисциплине МДК 04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), разработаны в соответствии с Положением об организации самостоятельной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Цель методических рекомендаций: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы, в овладении фундаментальных знаний, профессиональных умений и навыков деятельности по специальности, опыта творческой и исследовательской деятельности и направленных на формирование ОК и ПК компетенций.

д ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	- Анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения; - Осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования; - Определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей; - Планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность; - Разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную аккредитацию, анализировать ее результаты; - Разрабатывать документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение	Теоретических основ современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения; - Особенности построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса; - Требований к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ; - Требований к образовательной программе и документам, входящим в ее состав; - Основных этапов разработки учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов; - Методики разработки программ профессиональных модулей и оценочных средств, соответствующих требованиям компетентностного подхода в образовании и (или) ориентированным на оценку квалификации, в том числе в форме демонстрационного экзамена и с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств; - Требований к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам; - Основных регламентирующих документов конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий; - Специфических задач и требований к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая

<p>мероприятий; Формировать план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение; Использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности; Осуществлять деятельность эксперта (судьи, члена жюри) в соответствии со специфическими задачами и требованиями к квалификации таких специалистов, в том числе с использованием цифровых средств; Анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в образовательной организации</p>	<p>волонтерские); Основ организации проектной деятельности; Современных образовательных технологий ПО и профессионального обучения</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В соответствии с рабочей программой дисциплины МДК 04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения и предусмотрено 16 часов внеаудиторной нагрузки на выполнение заданий для самостоятельной работы (далее – СР) студентов.

Перечень самостоятельных работ

Самостоятельной работы, согласно рабочей программы	Самостоятельной работы
СР 1. Выбор темы курсовой работы	Написание аннотации
СР 2. Планирование выполнения курсовой работы.	Написание аннотации
СР 3. Определение задач работы.	Информационный поиск
СР 4. Изучение литературных источников.	Информационный поиск
СР 5. Определение структуры работы.	Выполнение творческой работы
СР 6. Написание обзора по литературе.	Информационный поиск
СР 7. Опытно-экспериментальная работа.	Выполнение творческой работы

СР 8. Сбор, обработка и интерпретация эмпирического материала.	Выполнение творческой работы
СР 9. Написание результатов опытно-экспериментальной работы.	Выполнение творческой работы
СР 10. Оформление работы в соответствии со структурой (введение, теоретический анализ литературы, опытно-экспериментальная работа, заключение, библиографический список, приложения).	Разработка мультимедийной презентации

ПРИЛОЖЕНИЕ

Написание аннотации – СР 1, СР 2

Цель самостоятельной работы: краткая обобщенная характеристика печатной работы книги, статьи), включающая иногда и его оценку.

Аннотация - это наикратчайшее изложение содержания первичного документа, дающее общее представление о теме. Основное ее назначение - дать некоторое представление о книге (статье, научной работе) с тем, чтобы рекомендовать ее определенному кругу читателей или воспользоваться своими записями при выполнении работы исследовательского, реферативного характера. Поэтому аннотации не требуется изложения содержания произведения, в ней лишь перечисляются вопросы, которые освещены в первоисточнике (содержание этих вопросов не раскрывается). Аннотация отвечает на вопрос: «О чем говорится в первичном тексте?», дает представление только о главной теме и перечне вопросов, затрагиваемых в тексте первоисточника. Требования, предъявляемые к написанию аннотаций:

1. Учет назначения аннотации.
2. Объем аннотации колеблется от 500-2000 печатных знаков.
 3. Соблюдение логичности структуры, которая может отличаться от порядка изложения в оригинале.
4. Соблюдение языковых особенностей аннотации, что включает в себя следующее:
 - изложение основных положений оригинала просто, ясно, кратко;
 - избежание повторений, в том числе и заглавия статьи;
 - соблюдение единства терминов и сокращений;
 - использование общепринятых сокращений;
 - употребление безличных конструкций типа «рассматривается..., анализируется..., сообщается...» и пассивного залога;
 - избежание использования прилагательных, наречий, вводных слов, невливающих на содержание;
 - использование некоторых обобщающих слов и словосочетаний, обеспечивающих логические связи между отдельными частями высказываний типа «как показано...», «..., однако», «следовательно...».

5. Текст аннотации, который состоит из двух частей. В первой части формулируется основная тема книги, статьи; во второй части перечисляются (называются) основные положения. Субъект действия в аннотации обычно не называется, потому, что он известен из контекста; активнее употребляются пассивные конструкции (глагольные и причастные). Объем от нескольких слов до 10- 15 строчек. Аннотация в силу своей предельной краткости не допускает цитирования, в ней не используются смысловые куски оригинала как таковые, основное содержание первоисточника передается здесь «своими словами».

Выполнение задания:

1. Вводная часть - библиографическое описание.
2. Основная часть – перечень основных, затронутых в публикации проблем.
 3. Заключительная часть – краткая характеристика и оценка, назначение аннотируемой работы (кому адресуется данная публикация).

Порядок работы при написании аннотации:

- 1) внимательно изучить информацию;
- 2) составить план аннотации;
- 3) кратко отразить основное содержание аннотируемой информации;
- 4) оформить аннотацию и сдать в установленный срок. Планируемые результаты самостоятельной работы:
 - способность студентов анализировать результаты научных исследований и применять их при решении конкретных образовательных и исследовательских задач;
 - способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

Информационный поиск – СР 3, СР 4, СР 6

Цель самостоятельной работы: развитие способности к проектированию и преобразованию учебных действий на основе различных видов информационного поиска.

Информационный поиск — поиск неструктурированной документальной информации. Список современных задач информационного поиска:

- решение вопросов моделирования;
- классификация документов;
- фильтрация, классификация документов;
- проектирование архитектур поисковых систем и пользовательских интерфейсов;
- извлечение информации (аннотирование и реферирование документов);
- выбор информационно-поискового языка запроса в поисковых системах. Содержание задания по видам поиска:
 - поиск библиографический — поиск необходимых сведений об источнике и установление его наличия в системе других источников ведется путем разыскания библиографической информации библиографических пособий (информационных изданий);
 - поиск самих информационных источников (документов и изданий), в которых есть или может содержаться нужная информация;
 - поиск фактических сведений, содержащихся в литературе, книге (например, об исторических фактах и событиях, о биографических данных из жизни и деятельности писателя, ученого и т.п.).

Выполнение задания:

- 1) определение области знаний;
- 2) выбор типа и источников данных;
- 3) сбор материалов, необходимых для наполнения информационной модели;
- 4) отбор наиболее полезной информации;
 - 5) выбор метода обработки информации (классификация, кластеризация, регрессионный анализ и т.д.);
- 6) выбор алгоритма поиска закономерностей;
 - 7) поиск закономерностей, формальных правил и структурных связей в собранной информации;
 - 8) творческая интерпретация полученных результатов. Планируемые результаты самостоятельной работы:
 - способность студентов решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
 - готовность использовать знание современных проблем науки и образования при решении.

Выполнение творческой работы - СР 5, СР 7, СР 8, СР 9

Цель творческой работы – это визуализация желаемого конечного результата, которого обучающийся должен достичь в ходе проведения работы.

Задачи творческой работы – последовательные шаги организации с момента начала работы и до ее завершения: научиться, усовершенствовать, разработать, изучить, выбрать, определить, провести, подобрать, развить, сделать анализ, закрепить и т.д.

Этапы творческой работы

1. Подготовительный этап. Обучающийся анализирует задание на работу, определяется с объемом работы, формулирует себе задачи, выбирает программное обеспечение и ресурсы для

выполнения работы, исходя из требований к конечному результату, разрабатывает идеи реализации, определяет лучшую из них и делает собственный выбор.

2. Технологический этап. На данном этапе производится поиск и отбор необходимой информации, систематизация, создание непосредственно конечного продукта в выбранной среде (компьютерной программе).

3. Заключительный этап. На данном этапе производится подготовка к демонстрации созданной творческой работы. Сохранение в нужных форматах как текстовых, так и графических или мультимедийных документов. При необходимости конвертация файлов для удобства последующей демонстрации.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

— готовность студентов использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач;

— усвоение отношений между понятиями или отдельными разделами темы.

Разработка мультимедийной презентации – СР 10

Цели самостоятельной работы (варианты):

— освоение (закрепление, обобщение, систематизация) учебного материала;

— обеспечение контроля качества знаний;

— формирование специальных компетенций, обеспечивающих возможность работы с информационными технологиями;

— становление общекультурных компетенций.

Мультимедийная презентация — представление содержания учебного материала, учебной задачи с использованием мультимедийных технологий.

Презентация – средство наглядного представления доклада, реферата, другой научно-практической или творческой работы

Мультимедийные презентации по назначению бывают:

— презентация сопровождения образовательного процесса (презентация, сопровождающая доклад);

— презентация учебного или научно-исследовательского проекта (презентация для привлечения слушателей к конкретной теме);

— презентация - отчет (мультимедийное сопровождение отчета в виде нескольких фрагментов, логически связанных между собой в зависимости от структуры отчета).

1. Требования к презентации на индивидуальную тему Объем – 10-15 слайдов

Структура

1 слайд – титульный лист

— содержит полное наименование учебного заведения, тему презентации, сведения о выполнившем (группа, ФИО);

2 слайд – содержание

— может оформляться в виде списка с гиперссылками;

3 слайд и последующие – наполняются информацией на индивидуальную тему

— могут иметь управляющие кнопки, переходы и анимацию (если необходимо);

— демонстрация презентации может происходить как по времени, так и в режиме управления докладчиком.

Оформление

- единообразие в оформлении (одинаковый шрифт и цвет всех заголовков, одинаковый шрифт для текста на всех слайдах);
 - размер заголовков 40-54 пт;
 - размер текста 24-40 пт;
 - иллюстрации при необходимости;
2. Требования к презентации, сопровождающей доклад и отчет те же, что и в случае с индивидуальной темой, но:
- может отсутствовать содержание, гиперссылки и управляющие кнопки;
 - демонстрация презентации проходит в режиме управления докладчиком.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- повышение информационной культуры студентов и обеспечение их готовности к интеграции в современное информационное пространство;
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- способность к критическому восприятию, обобщению, анализу профессиональной информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач.

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю
«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств.....	3
1.1 Область применения	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	12
1.3 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий	14
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса.....	15
2.1. Комплект материалов для оценки освоения МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения в форме курсовой работы	15
2.2. Комплект материалов для оценки освоения МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения в форме контрольной работы.....	17
2.3 Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля в форме экзамена/защиты портфолио	21
2.4. Пакет экзаменатора.....	26
3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта.....	34
3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса в форме защиты отчета учебной (производственной) практики	35
Приложение 1.....	37
Перечень практических работ.....	37
Приложение 2.....	39
Оценочная ведомость по профессиональному модулю.....	39

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальностям СПО, 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) углубленной подготовки в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса.

Фонд 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 (что является свидетельством качеством объекта)	Критерии оценки результата (позволяет дать оценку этому качеству)	Средства проверки
1	2	3	4
<p>4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p> <p>4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов</p>	<p>Точность осуществления разработки, обновления, контроля и оценки качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых;</p> <p>Точность осуществления организационно-методического сопровождения конкурсов</p>	<p>Определение точности (правильности) осуществления разработки, обновления, контроля и оценки качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых;</p> <p>Определение точности осуществления организационно-</p>	<p>ПР 1 – ПР 24; КР – 3.1, 3.2 ситуационная задача; ЭПЗ - защита портфолио.</p>

<p>профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.</p> <p>01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>02. Использовать современные средства поиска, анализа информации, интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>04. Эффективно взаимодействовать и работать</p>	<p>профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования;</p> <p>Точность выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>Грамотность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Грамотность планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>Эффективность взаимодействия и работы в коллективе и команде;</p> <p>Грамотное осуществление устной и письменной</p>	<p>методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования;</p> <p>Определение точности (правильности) выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>Определение грамотности использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Определение точности (правильности), грамотность планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>коллективе и команде; 05. Осуществлять устную письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; 08. Использовать средства физической культуры для</p>	<p>коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; Осознанное проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; Грамотное содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; Эффективно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической культуры</p>	<p>различных жизненных ситуациях; Определение точности (правильности) эффективности взаимодействия и работы в коллективе и команде; Определение точности (правильности), грамотности осуществления устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; Определение осознанного проявления гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; Определение точности (правильности) грамотного содействия сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата,</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	и подготовленности; Грамотно пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; Определение эффективного использования средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; Определение точности (правильности) грамотно пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	в
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

1.1.2 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Средства проверки
Организации разработки и обновления образовательной программы профессионального обучения и (или) СПО, включая рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;	Контроль выполнения практических работ путем наблюдения деятельности обучающегося в период практической подготовки и анализа документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ.
Контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий;	
Разработки программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях;	
Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО;	

1.1.3 Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Методы оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
У.1. Анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения;	Точность анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения;	Определение точности анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения;	Устный опрос на занятиях после изучения соответствующей темы (текущий контроль); ПР 1- ПР 24; Защита Курсовой работы;
У.2. Осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования;	Правильность осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования;	Определение правильности осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования;	Контрольная работа – 3.1, 3.2 ситуационная задача; Защита учебной практики;
У.3. Определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей;	Правильность определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей;	Определение правильности определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей;	Защита производственной практики; ЭПЗ – защита портфолио
У.4. Планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность;	Правильность планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность;	Определение правильности планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность;	
У.5. Разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную	Правильность разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-	Определение правильности разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая	

аккредитацию, анализировать результаты;	и ее	общественную аккредитацию, анализировать результаты;	и ее	профессионально-общественную аккредитацию, анализировать результаты;	и ее
У.6. Разрабатывать документы материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;	и для к	Правильность разрабатывать документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;	и для к	Определение правильности разрабатывать документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;	и к
У.7. Формировать план подготовки обучающихся конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) контролировать его выполнение;	к и его	Правильность формировать план подготовки обучающихся конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) контролировать его выполнение;	план к и его	Определение правильности формировать план подготовки обучающихся конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение;	к и его
У.8. Использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности;	и (или) для	Грамотность использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности;	и (или) для	Определение грамотности использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности;	и для
У.9. Осуществлять деятельность эксперта (судьи, члена жюри) в		Грамотность осуществлять деятельность эксперта		Определение грамотности осуществлять деятельность эксперта	

соответствии со специфическими задачами требованиями квалификации специалистов, в том числе с использованием цифровых средств;	(судьи, члена жюри) в соответствии со специфическими задачами и требованиями к квалификации таких специалистов, в том числе с использованием цифровых средств;	(судьи, члена жюри) в соответствии со специфическими задачами и требованиями к квалификации таких специалистов, в том числе с использованием цифровых средств;	
У.10. Анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) образовательной организации	Грамотность анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) образовательной организации	Определение грамотности анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) образовательной организации	
3.1. Теоретических основ современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения;	Грамотность знания теоретических основ современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения;	Определение грамотности знания теоретических основ современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения;	
3.2. Особенности построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса;	Грамотность знания особенностей построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса;	Определение грамотности знания особенностей построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса;	
3.3. Требований к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ;	Грамотность знания требований к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ;	Определение грамотности знания требований к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ;	
3.4. Требований к образовательной программе и документам, входящим в ее состав;	Грамотность знания требований к образовательной программе и документам, входящим в ее состав;	Определение грамотности знания требований к образовательной программе и документам, входящим в ее состав;	
3.5. Основных этапов разработки учебного плана, календарного	Грамотность знания основных этапов разработки учебного	Определение грамотности знания основных этапов разработки учебного	

учебного графика, плана, календарного рабочих программ учебного графика, календарного учебных предметов, рабочих программ курсов, дисциплин учебных предметов, дисциплин (модулей), рабочей программы воспитания и (модулей), рабочей программы воспитания и календарного плана программы воспитания и календарного плана программы воспитания и воспитательной работы, иных воспитательной работы, воспитательной работы, компонентов, а также иных компонентов, а также оценочных и оценочных и методических оценочных и методических методических материалов; материалов;	плана, календарного учебного графика, календарного рабочих программ учебного графика, календарного учебных предметов, рабочих программ курсов, дисциплин учебных предметов, дисциплин (модулей), рабочей программы воспитания и (модулей), рабочей программы воспитания и календарного плана программы воспитания и календарного плана программы воспитания и воспитательной работы, иных воспитательной работы, воспитательной работы, компонентов, а также иных компонентов, а также оценочных и оценочных и методических оценочных и методических методических материалов; материалов;	плана, календарного учебного графика, календарного рабочих программ учебного графика, календарного учебных предметов, рабочих программ курсов, дисциплин учебных предметов, дисциплин (модулей), рабочей программы воспитания и (модулей), рабочей программы воспитания и календарного плана программы воспитания и календарного плана программы воспитания и воспитательной работы, иных воспитательной работы, воспитательной работы, компонентов, а также иных компонентов, а также оценочных и оценочных и методических оценочных и методических методических материалов; материалов;	
3.6. Методики разработки программ профессиональных модулей и оценочных средств, соответствующих требованиям компетентностного подхода в образовании и ориентированным на оценку квалификации, в том числе в форме демонстрационного экзамена и с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств;	Грамотность знания методики разработки программ профессиональных модулей и оценочных средств, соответствующих требованиям компетентностного подхода в образовании и ориентированным на оценку квалификации, в том числе в форме демонстрационного экзамена и с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств;	Определение грамотности знания методики разработки программ профессиональных модулей и оценочных средств, соответствующих требованиям компетентностного подхода в образовании и ориентированным на оценку квалификации, в том числе в форме демонстрационного экзамена и с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств;	
3.7. Требований к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам;	Грамотность знания требований к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам;	Определение грамотности знания требований к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам;	
3.8. Основных регламентирующих документов конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и региональных	Грамотность знания основных регламентирующих документов конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и региональных	Определение грамотности знания основных регламентирующих документов конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и региональных	

организаций, ответственных за проведение мероприятий;	региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;	региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;	
3.9. Специфических задач и требований к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские);	Грамотность знания специфических задач и требований к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские);	Определение грамотности знания специфических задач и требований к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские);	
3.10. Основ организации проектной деятельности;	Грамотность знания основ организации проектной деятельности;	Определение грамотности знания основ организации проектной деятельности;	
3.11. Современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения	Грамотность знания современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения	Определение грамотности знания современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения	

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Коды ПК, ОК	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1		2	3
МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	ПК 4.1 – 4.2 ОК 01 – 09	5 семестр – Курсовая работа 6 семестр – Контрольная работа	Комплект материалов п.2.1; п.2.2
УП.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	ПК 4.1 – 4.2 ОК 01 – 09	5 семестр – дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПП.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	ПК 4.1 – 4.2 ОК 01 – 09	6 семестр – дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса	ПК 4.1 – 4.2 ОК 01 – 09	6 семестр – экзамен по профессиональному модулю	Комплект материалов п.2.3

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности:

Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса осуществляется на экзамене – экзамен по профессиональному модулю.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по разделу МДК, учебной и производственной практике:

МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения – Курсовая работа;

УП.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения – дифференцированный зачет;

МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения – Контрольная работа;

ПП.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения – дифференцированный зачет.

Экзамен по модулю представляет собой публичную защиту портфолио педагогических достижений. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по профессиональному модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении контрольной работы по разделу МДК и зачетам, учебной и производственной практикам.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка производственной и учебной практики проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

1.3 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин. Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

2. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

2.1. Комплект материалов для оценки освоения МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения в форме курсовой работы *Условия выполнения задания*

Сроки выполнения курсовой работы формируются на основании приказа на выполнение курсового проекта за 2 недели до начала разработки курсового проекта.

Дата сдачи курсового проекта руководителю считается дата получения его руководителем курсового проекта. Работы, присланные на электронную почту руководителя курсового проекта или на адрес электронной почты колледжа, не распечатываются и не рассматриваются.

Курсовая работа представляется в одном экземпляре в скрепленном виде (работа должна быть подшита в папку или сброшюрована) с приложением диска, на котором хранится электронный вариант курсового проекта (практическая часть).

Рассыпные (не скрепленные) экземпляры не принимаются. Работы с отсутствием электронного носителя не принимаются.

Результаты защиты курсовой работы является основанием допуска к промежуточной аттестации соответствующего семестра.

Структура курсового проекта включает в себя:

- Титульный лист
- Содержание
- Введение
- Теоретическая часть
- Практическая часть
- Заключение
- Список использованной литературы
- Приложения

Тематика курсовых работ

1. Разработка календарно-тематического плана мастера производственного обучения, наставника.
2. Разработка программы профессионального модуля.
3. Разработка программы учебной практики
4. Разработка программы производственной практики.
5. Разработка фондов оценочных средств по учебной практике.
6. Разработка фондов оценочных средств по производственной практике.

Иное

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой

Виды работ:

1. Выбор темы курсовой работы.
2. Планирование выполнения курсовой работы.
3. Определение задач работы.
4. Изучение литературных источников.
5. Определение структуры работы.
6. Написание обзора по литературе.
7. Опытно-экспериментальная работа.
8. Сбор, обработка и интерпретация эмпирического материала.
9. Написание результатов опытнo-экспериментальной работы.
10. Оформление работы в соответствии со структурой (введение, теоретический анализ литературы, опытнo-экспериментальная работа, заключение, библиографический список, приложения).

2.2. Комплект материалов для оценки освоения МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения в форме контрольной работы

Условия выполнения задания

Контрольная работа состоит из 2 этапов:

- 1 этап направлен на выявления теоретических знаний - тест;
- 2 этап направлен на выявления умений – решение ситуационных задач Максимальное время выполнения 1 этапа – 45 минут

Критерии оценки

Верное выполнение каждого задания части 1 оценивается 1 баллом за каждый верный выбранный ответ в тестовом вопросе.

В части 2 максимальная оценка за верно выполненное задание составляет 3 балла.

Полученные баллы за выполнение всех заданий суммируются. Итоговая оценка определяется по 5-балльной системе.

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	баллов, необходимое для получения отметки
«3» (удовлетворительно)	18 – 25 баллов
«4» (хорошо)	26 – 30 баллов
«5» (отлично)	31 – 35 баллов

1 этап

Перечень теоретических вопросов, выносимых на контрольную работу

1. Современное образовательное законодательство Российской Федерации. Объект, предмет, субъект образовательного законодательства.
2. Нормативно-правовое регулирование системы профессионального образования.
3. Типы образовательных программ
4. Нормативные правовые документы, определяющие порядок обеспечения условий жизни и здоровья обучающихся и меры ответственности за них.
5. Регламентирующие документы
6. Планирующие документы
7. Учебно-программные документы
8. Инструкционно-технологические документы
9. Учебно-методические документы
10. Информационные документы
11. Учетные документы
12. Отчетно-аналитические документы
13. Трудовые функции мастера производственного обучения в соответствии с содержанием профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»
14. Мотивация обучающихся по видам учебно-производственных работ

Примерная Контрольная работа
по МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера
производственного обучения
Ф.И.О. студента

1 этап

1. Продолжите определение: Методическая деятельность – это:

А. Совокупность действий, направленных на получение, систематизацию и распространение методических знаний;

Б. Сбор и обработка информации по актуальным вопросам деятельности учреждения дополнительного образования детей;

В. Модель содержания деятельности участников образовательного процесса, направленная на достижение намеченных целей

2. Из перечисленных видов методической деятельности исключите лишнее:

А. методическое исследование,

Б. образовательная программа,

В. создание методической продукции,

Г. обучение педагогических кадров,

Д. методическая коррекция,

Е. описание и обобщение передового опыта,

Ж. картотека,

З. методическая помощь

3. Вставьте пропущенное слово: информационная, аналитическая, планово-прогностическая, проектировочная, организационно-координационная, обучающая, контрольно-диагностическая – это _____ методической службы

А. направления,

Б. функции

В. роли

4. Определите методическую продукцию по описанию:

• позволяет ознакомить широкий круг людей с предстоящими событиями любого типа или итогами их проведения, как правило, для всеобщего обозрения:

А. реферат

Б. информационный плакат

В. методическая памятка

• организуется с целью ознакомления и пропаганды методической литературы или методических материалов (в том числе из опыта работы), может быть посвящена определенной теме:

А. информационный плакат

Б. картотека

В. информационно-методическая выставка

• содержит краткие, самые важные сведения о выполнении каких-либо операций или осуществлении каких-либо функций:

- А. информационный плакат
- Б. методическая памятка
- В. реферат

5. Определите по описанию: нормативный документ, отражающий концепцию педагога в соответствии с заявленными целями деятельности, условиями, ресурсным обеспечением, специальным содержанием, методами и технологией достижения гарантированных положительных результатов:

- А. Устав
- Б. Учебный план
- В. Образовательная программа

6. Закончите определение: план – это:

А. Модель содержания деятельности участников образовательного процесса, направленная на достижение намеченных целей

Б. Анализ состояния учебно-воспитательной работы в образовательной организации

В. Изложение в письменной форме содержания деятельности

7. Определите методику по описанию:

• для каждого ребенка составляется индивидуальный творческий план, который реализуется в оптимальном для него темпе

- А. Методика дифференцированного обучения
- Б. Методика индивидуального обучения
- В. Методика проектной деятельности

• педагог излагает новый материал всем обучающимся одинаково, а для практической деятельности предлагает работу разного уровня сложности, в зависимости от возраста, способностей и уровня подготовки каждого

- А. Методика дифференцированного обучения
- Б. Методика индивидуального обучения
- В. Методика проектной деятельности

8. Закончите определение: Форма организации учебного процесса, ограниченная временными рамками, предполагающая специально организованное педагогом обучение детей, в результате которого происходит усвоение детьми знаний, формирование и развитие умений и навыков – это _____

9. Выберите и расставьте по порядку этапы учебного занятия:

- А. Подготовительный -
- Б. Проверочный -
- В. Организационный -
- Г. Основной -
- Д. Итоговый -
- Е. Рефлексивный -
- Ж. Информационный -
- З. Контрольный -

10. Перечислите методы обучения, используемые на этапе закрепления изученного материала: _____

11. Напишите какие документы педагог обязан иметь на занятии: _____

2 этап

Ситуационная задача: Вы мастер производственного обучения, спланируйте Вашу деятельность как мастера по самообразованию и самовоспитанию

Задание 1. Изучите квалификационные требования к мастеру производственного обучения по ФГОС СПО.

Выделите:

1. Общие компетенции, которыми должен обладать мастер производственного обучения;

2. Профессиональные компетенции, которыми должен обладать мастер производственного обучения.

Задание 2. Составить план самообразования мастера производственного обучения по форме:

	Направление самообразования	Мероприятия	Сроки исполнения	Результат

Ключ к тестовому заданию

Номер задания	Этап 1
1	А
2	Б, Ж
3	Б
4	Б, В, Б
5	В
6	А
7	Б, А
8	Учебное занятие
9	1- В 5-З 2- Б 6-Д 3- А 7-Е 4- Г 8-Ж
10	Упражнение, лабораторная работа, дискуссия
11	План-конспект занятия, журнал учета работы педагога дополнительного образования

2.3 Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля в форме экзамена/защиты портфолио

Условия выполнения задания

Экзамен (по модулю) состоит из 2 этапов:

1 этап направлен на выявления теоретических знаний (тест) и умений (ситуационные задачи);

2 этап - представляет собой публичную защиту портфолио педагогических достижений: портфолио - способ фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений обучающегося (подборка сертифицированных достижений, наиболее значимых работ и отзывов на них).

Максимальное время выполнения 1 этапа – 45 минут
Время защиты портфолио

экзаменуемого: 5-7 минут **1 этап**

Перечень теоретических вопросов, выносимых на экзамен по модулю

1. Современное образовательное законодательство Российской Федерации.
Объект, предмет, субъект образовательного законодательства.
2. Нормативно-правовое регулирование системы профессионального образования.
3. Типы образовательных программ
4. Нормативные правовые документы, определяющие порядок обеспечения условий жизни и здоровья обучающихся и меры ответственности за них.
5. Регламентирующие документы
6. Планирующие документы
7. Учебно-программные документы
8. Инструкционно-технологические документы
9. Учебно-методические документы
10. Информационные документы
11. Учетные документы
12. Отчетно-аналитические документы
13. Трудовые функции мастера производственного обучения в соответствии с содержанием профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»
14. Самостоятельная работа обучающихся, текущий инструктаж
15. мастером
16. Мотивация обучающихся по видам учебно-производственных работ
17. работ

Перечень практических заданий, выносимых на экзамен по модулю

1. Анализ Федерального государственного образовательного стандарта
2. Основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
3. Основные программы профессионального обучения
4. Дополнительные профессиональные программы
5. Об образовании в Российской Федерации
6. Составление договора о сетевой форме реализации образовательных программ среднего профессионального образования
7. Составление договора о целевом обучении
8. Требования к технике безопасности студентов на производстве
9. Особенности регулирования труда работников в возрасте до восемнадцати лет
10. Составление договора с предприятием (организацией) о прохождении практики
11. Разработка индивидуального плана прохождения практического обучения студентом (составление задания)
12. Разработка инструкции по выполнению практических работ
13. Разработка инструкции по охране труда
14. Составление методических рекомендаций по выполнению отдельных видов работ, по изучению технологических процессов
15. Составление графика перемещения студентов во время практики
16. Составление отзыва о прохождении практического обучения
17. Составление производственной характеристики, аналитической справки о реализации наставничества на производстве

18. Составление анкеты студента об удовлетворенности работой наставника
19. Заполнение журнала практического обучения
20. Дневник производственной (учебной) практики
21. Составление и заполнение оценочного листа, зачетной ведомости
22. Отчет студента о прохождении практики
23. Составление аналитического отчета мастера (наставника) по результатам работы
24. Составление портфолио мастера производственного обучения (наставника)
25. Заполнение листа самооценки мастера (наставника)
26. Заполнение листа экспертной оценки мастера (наставника)
27. Разработка сценария занятия

2 этап

Экзаменуемый представляет портфолио на бумажном носителе и в электронном виде (презентация) соблюдая следующие требования:

Содержание портфолио на бумажном носителе:

1. Титульный лист
2. Сопроводительное письмо автора(обучающегося) с кратким описанием портфолио, с определением его цели и предназначения.
3. Аннотирование содержания с перечислением основных элементов портфолио:
 - 3.1. Оценочный лист портфолио.
 - 3.2. Оценочный лист по МДК и портфолио по МДК:
 - тестовый контроль,
 - практические работы,
 - самостоятельные работы (рефераты, презентации, доклады, эссе, сообщения - по выбору)
 - грамоты, дипломы, сертификаты.
4. Самоанализ освоения программы и прогноз на будущее.

Портфолио носит смешанный характер, состоящий из документов, работ обучающегося, отзывов.

Перечень прилагаемых документов: дипломы, грамоты, сертификаты олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, творчества; документы по тестированию; удостоверения и сертификаты по курсам дополнительной профессиональной подготовки и т.п.

Перечень прилагаемых работ: творческие, проектные, исследовательские работы; ведомость или зачетная книжка о прохождении курсов по выбору, электронные документы, фотографии, видеозаписи, проекты, отчеты о практиках и т.п.

Перечень прилагаемых отзывов: тексты заключений, рецензии, отзывы, резюме, эссе, рекомендательные письма.

Электронная презентация портфолио представляется и защищается обучающимся на экзамене по модулю.

Документы, которые отбираются для презентации портфолио:

Титульный лист.

Цели и задачи ПМ.

Перечень работ ПМ.

Лучшие работы (3-10 шт.), которые показывают умения обучающегося в соответствии с программой:

Фотографии.

Технологические карты.

Схемы. и т.п.

Лучшие творческие практические работы опережающего характера (1-2)

1. Проект (если есть)

2. Самоанализ освоения программы ПМ.

2.4. Пакет экзаменатора

Пакет экзаменатора может быть сформирован как по всем заданиям (если оценивание проводится одновременно и / или объем заданий невелик), так и по каждому заданию (если оценивание рассредоточено во времени и проводится по накопительной системе и / или объем заданий велик). Далее приведен пакет для одного задания на экзамен по ПМ (если предусмотрен).

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)	Условия выполнения заданий
<p>Экзамен (по модулю) состоит из 2 этапов:</p> <p>1 этап направлен на выявления теоретических знаний (тест) и умений (ситуационные задачи);</p> <p>2 этап - представляет собой публичную защиту портфолио педагогических достижений: портфолио - способ фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений обучающегося (подборка сертифицированных достижений, наиболее значимых работ и отзывов на них).</p> <p>Максимальное время выполнения 1 этапа – 45 минут Время защиты портфолио экзаменуемого: 5-7 минут</p>		

<p>ПК 4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p>	<p>Точность осуществления разработки, обновления, контроля и оценки качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых</p>	<p>Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности Оборудование: индивидуальное рабочее место, оборудованное персональным компьютером. Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.)</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.</p>	<p>Точность осуществления организационно-методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.</p>	<p>Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) Место: Оборудование лаборатории и рабочего места</p>
<p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>Точность выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>лаборатории: Технические средства: ПК Методическое обеспечение:</p>
<p>ОК 02. Использовать</p>	<p>Грамотность использования</p>	<p>Время 1 этапа: 45¹</p>

<p>современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться</p>	<p>современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Грамотность планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>Эффективность взаимодействия и работы в коллективе и команде;</p> <p>Грамотное осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>Осознанное проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>Грамотное содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>Эффективно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>Время 2 этапа: 5-7¹</p> <p>Условия: индивидуальная работа с последующей устной защитой</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Грамотно пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

Критерии оценивания

6-9 баллов – 3 «удовлетворительно»

10-13 баллов – 4 «хорошо»

14 баллов – 5 «отлично»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

(ФИО студента)

Группа _____

специальность 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

экзамен по профессиональному модулю

ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	ПК 4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	4	
2.	ПК 4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	4	
3.	Грамотность	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	1	
4.	Качество ответов на вопросы	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	1	
5.	Умение решать поставленные задачи	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	3	

6.	Качество отчета по практике	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	2	
7.	Качество ответов на вопросы по практике	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	2	
Итого максимально			17	

Критерии оценивания

6-9 баллов – 3 «удовлетворительно»

14-10 баллов – 4 «хорошо»

15-17 баллов – 5 «отлично»

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ПК 4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	Точность осуществления разработки, обновления, контроля и оценки качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых		
ПК 4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.	Точность осуществления организационно-методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.		
Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Точность выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Грамотность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности.		

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Грамотность планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Эффективность взаимодействия и работы в коллективе и команде.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное осуществление устной и письменной коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Осознанное проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Грамотное содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Эффективно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Грамотно пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен _____

Экзаменационная комиссия:

3. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА

В соответствии с порядком о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказами от 22.09.2020 № 241 о.д. «об утверждении и изменении локальных актов, регулирующих образовательную деятельность в ГБПОУ НСО «Новосибирский профессионально-педагогический колледж»

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ
1	3	4
<p>Организации разработки и обновления образовательной программы профессионального обучения и (или) СПО, включая рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>Контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий;</p> <p>Разработки программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях;</p> <p>Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО;</p> <p>ПК.4.1; ПК. 4.2</p>	<p><u>Учебная практика</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс - изучение технологических процессов - оформление документов ежедневной деятельности мастера производственного обучения - оформление документов, определяющие деятельность мастера производственного обучения, наставника на производстве <p><u>Производственная практика</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработка программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях - Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО 	<p>отчет по практике; дневник; задание; аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики); характеристика</p>

3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса в форме защиты отчета учебной (производственной) практики

Итоговая оценка защиты отчета по практике складывается из оценок:

1. уровня сформированности компетенций;
2. укомплектованность документации
3. выполнения задания по практике
4. аттестационного листа руководителя от организации или руководителя от колледжа;
5. оформление отчета по практике;
6. доклада на защите;
7. ответов на вопросы членов комиссии по приему отчетов.

Процедура оценивания результатов освоения практики в ходе защиты отчета проводится по следующей шкале оценивания

Таблица 1 - Критерии оценки защиты практики

№ п/п	Критерии оценки защиты практики	Показатель оценки, балл			
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	Уровень сформированности компетенций	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
2	Укомплектованность документации	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
3	Выполнения задания по практике	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
4	Аттестационный лист руководителя от организации или руководителя от колледжа	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
5	Оформление отчета по практике	Требования полностью соблюдены	Требования достаточно соблюдены	Требования частично соблюдены	Требования не соблюдены
6	Доклад на защите	Доклад четкий, технически грамотный с соблюдением отведенного времени, дающий полное представление о выполненной работе	Доклад четкий, технический грамотный с незначительными отступлениями от предъявляемых требований	Доклад с отступлением от регламента времени и требуемой последовательности изложения материала	Доклад с отступлением от принятой терминологии со значительным отступлением от регламента времени

7	Ответы на вопросы	Студент грамотно и логично излагает ответ, правильно обосновывает принятые решения.	Студент грамотно излагает ответ, не допускает существенных неточностей, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	Студент нарушает последовательность в ответе, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки	Студент не может выстроить ответ и/или допускает существенные ошибки
---	-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

Итоговая отметка выставляется

по всем критериям оценки

защиты

практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

1. Анализ Федерального государственного образовательного стандарта
2. Основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
3. Основные программы профессионального обучения
4. Дополнительные профессиональные программы
5. Об образовании в Российской Федерации
6. Составление договора о сетевой форме реализации образовательных программ среднего профессионального образования
7. Составление договора о целевом обучении
8. Требования к технике безопасности студентов на производстве
9. Особенности регулирования труда работников в возрасте до восемнадцати лет
10. Составление договора с предприятием (организацией) о прохождении практики
11. Разработка индивидуального плана прохождения практического обучения студентом (составление задания)
12. Разработка инструкции по выполнению практических работ
13. Разработка инструкции по охране труда
14. Составление методических рекомендаций по выполнению отдельных видов работ, по изучению технологических процессов
15. Составление графика перемещения студентов во время практики
16. Составление отзыва о прохождении практического обучения
17. Составление производственной характеристики, аналитической справки о реализации наставничества на производстве
18. Составление анкеты студента об удовлетворенности работой наставника
19. Заполнение журнала практического обучения
20. Дневник производственной (учебной) практики
21. Составление и заполнение оценочного листа, зачетной ведомости
22. Отчет студента о прохождении практики
23. Составление аналитического отчета мастера (наставника) по результатам работы
24. Составление портфолио мастера производственного обучения (наставника)
25. Заполнение листа самооценки мастера (наставника)
26. Заполнение листа экспертной оценки мастера (наставника)
27. Разработка сценария занятия

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению
образовательного процесса
по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

№ п/п	ФИО	Промежуточные результаты аттестации				Экзамен по модулю										Оценка за экзамен по модулю	Результаты освоения		
		МДК 04.01		Практики		Профессиональные компетенции		Общие компетенции											
		Контрольная работа	Курсовая работа	УП.04.01	ПП.04.01	ПК 4.1	ПК 4.2	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8			ОК 9	
1.																			
2.																			
3.																			
4.																			
5.																			
6.																			
7.																			
8.																			
9.																			
10.																			
11.																			

Экзаменационная комиссия: Председатель комиссии:

_____ (ФИО)

_____ (подпись)

_____ (Наименование должности председателя)

Члены комиссии:

_____ (ФИО)

_____ (подпись)

преподаватель, ответственный секретарь

_____ (ФИО)

_____ (подпись)

_____ (Наименование должности)
преподаватель

_____ (ФИО)

_____ (подпись)

_____ (Наименование должности)

**Приложение 1.5 к ОПОП-П по специальности
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2025 г.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ.....**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности освоение профессии 16675 Повар.

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации 	

	<p>Структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать практическую значимость результатов поиска <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - составлять различные правовые документы - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта 	

ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности 	
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста 	
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	

<p>ОК 07</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	
<p>ОК 08</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности - средства профилактики перенапряжения 	

<p>ОК 09</p>	<p>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	<p>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ПК 5.1</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Принципы HACCP в организациях общественного питания</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p>

ПК 5.2	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Приготовление блюд, и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
--------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
ПК 5.3	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении</p>	<p>Приготовление блюд, и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

	<p>кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ПК 5.4	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным</p>	<p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
	<p>комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	

ПК 5.5	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

1	ПК 5.1	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p>	<p>Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов</p> <p>Тема 3. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Тема 4. Технология приготовления блюд из рыбы</p> <p>Тема 5. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Тема 6. Технология приготовления горячих напитков</p>	10	По запросу работодателя
---	--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	-------------------------

ПК 5.2	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить</p>	<p>Тема 3.</p> <p>Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Тема 4</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы</p> <p>Тема 5</p> <p>Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Тема 6.</p> <p>Технология приготовления горячих напитков</p>	214	
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	--

	<p>блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы</p>			
	<p>Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно- кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия Приготовление блюд, и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>			

ПК 5.3	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате</p>	<p>Тема 3. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Тема 4 Технология приготовления блюд из рыбы Тема 5 Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы Тема 6. Технология приготовления горячих напитков</p>	10	
	<p>платежных карт (далее – POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Приготовление блюд, и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>			

ПК 5.4	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>	<p>Тема 3. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Тема 4 Технология приготовления блюд из рыбы</p> <p>Тема 5 Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Тема 6. Технология приготовления горячих напитков</p>	10	
ПК 5.5	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего</p>	<p>Тема 3. Технология приготовления блюд и гарниров</p>	10	

		<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия Приготовление кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>	<p>из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Тема 4 Технология приготовления блюд из рыбы Тема 5 Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы Тема 6. Технология приготовления горячих напитков</p>		
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ²	254	186
Курсовая работа (проект)	-	XX
Самостоятельная работа	22	-
Практика, в т.ч.:	216	XXX
учебная	36	36
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 05.01 в форме экзамена	6	
УП.05.01 в форме дифференцированного зачета	xx	
ПП.05.01 в форме дифференцированного зачета	xx	
ПМ 05 (экзамен по модулю в форме квалификационного экзамена)	6	6
Всего	504	408

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего, час.	в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ³	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	254	X	254	254	x	22		
	Учебная практика	36	X					36	
	Производственная практика	180	X						180
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	504	X		254	X	22	36	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе форме практической подготовки, ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар			
МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар			
Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Содержание	15	ОК01-ОК09 ПК5.1- ПК5.5
	1. Введение. Основные термины и понятия. Ассортимент, товароведная характеристика различных видов овощей и грибов	2	
	2. Характеристика основных видов овощей и грибов (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, томатные, салатные)	3	
	3. Кулинарная обработка овощей. Способы минимизации отходов	2	
	4. Виды нарезки овощей: простая и сложная	2	
	5. Техника обработки грибов	1	
	6. Технология приготовления блюд из припущенных, отварных, тушеных овощей	3	
	7. Технология приготовления блюд из запеченный, жареных овощей. Блюда из грибов	3	
	Лабораторные работы. Практическая подготовка.	26	
	1. Кулинарная обработка, простая и сложная нарезка овощей и грибов по стандартам World Skills с соблюдением санитарных норм и правил требований ХАССП.	4	
	2. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей	4	
	3. Приготовление блюд из тушеных овощей	6	
	4. Приготовление блюд из жареных овощей и грибов	6	
	5. Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов	6	
	Практические занятия. Практическая подготовка	8	
1. Расчет расхода сырья и п/ф при обработке овощей и грибов	4		

	2.	Составление схем приготовления овощных блюд, алгоритм приготовления овощных блюд	4	
	Самостоятельная работа		5	
	1.	Правила проведения бракеража. Способы хранения блюд из овощей и грибов.	1	
	2.	Виды оборудования, инвентаря, используемого для приготовления блюд из овощей и грибов	1	
	3.	Разработка схемы «Виды овощей, их первичная обработка»	2	
	7.	Оформление технологических карт (блюда из овощей)	1	
Тема 2. Приготовление бутербродов	Содержание		4	ОК01-ОК09 ПК5.1- ПК5.2
	1.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов Подготовка сырья и продуктов при приготовлении бутербродов	2	
	2.	Технология приготовления различных видов бутербродов (открытые, закрытые, горячие)	2	
	Лабораторные работы. Практическая подготовка.		6	
	1.	Приготовление и оформление бутербродов. Оценка качества готовых	6	
	Практическое занятие. Практическая подготовка.		6	
	1.	Расчет расхода сырья, гастрономических продуктов при приготовлении	6	
	Самостоятельная работа		7	
	1.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного приготовления бутербродов	3	
	2.	Составить презентацию «Классификация гастрономических товаров»	2	
3.	Составить презентацию «Сервировка столов при подаче бутербродов»	2		
Тема 3. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц,	Содержание		10	ОК01-ОК09 ПК5.1- ПК5.3
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика различных видов круп, бобовых и макаронных	2	
	2.	Технология приготовления блюда из круп (приготовление каш и блюд из каш)	1	
	3.	Технология приготовления блюда из макаронных изделий	1	
	4.	Технология приготовления блюда из бобовых изделий	2	

творога, теста	5.	Технология приготовления блюда из яиц. Технология приготовления блюда из творога	1	
	6.	Технология приготовления пресного блинчатого теста, теста для оладьей	2	
	7.	Технология приготовления фаршей и начинок	1	
Лабораторные работы. Практическая подготовка.			41	
	1.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп	5	
	2.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых	6	
	3.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий	6	
	4.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц	6	
	5.	Приготовление и оформление блюд из творога	6	
	6.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из пресного теста (пельмени, вареники, лапша домашняя чебуреки)	6	
	7.	Приготовление и оформление блинчики, блинов, оладьей	6	
Практическое занятие. Практическая подготовка.			6	
	1.	Расчет расхода сырья и п/ф при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	6	
Самостоятельная работа			5	
	1	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц и теста. Температура подачи блюда гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц и теста	1	
	2	Разработать схему качества «Круп» (товароведная характеристика)	1	
	3	Разработать схема качества «Макаронных изделий» (товароведная характеристика)	1	
	4	Составить презентацию «Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи»	2	
Тема 4.	Содержание		18	ОК01-ОК09

Технология приготовления блюд из рыбы	1.	Классификация, пищевая ценность требования к качеству рыбы и рыбного сырья. Кулинарная обработка рыбы.	3	ПК5.1- ПК5.3
	2.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, обработка осетровой рыбы	2	
	3.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	2	
	4.	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее, обработка рыбы для фарширования	1	
	5.	Обработка морепродуктов	2	
	6.	Технология приготовления блюд из припущенной и отварной рыбы	2	
	7.	Технология приготовления блюд из жареной	2	
	8.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов	2	
	9.	Требования к качеству рыбных блюд	2	
Практическое занятия. Практическая подготовка.			6	
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы	6	
	Лабораторные работы. Практическая подготовка.		35	
	1.	Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной рыбы. Оценка качества готовых блюд	5	
	2.	Приготовление и оформление блюд из тушеной рыбы. Оценка качества готовых блюд	6	
	3.	Приготовление и оформление блюд из запечённой рыбы. Оценка качества готовых блюд	6	
	4.	Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы. Оценка качества готовых блюд	6	
	5.	Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов. Оценка качества готовых блюд	6	
	6.	Приготовление и оформление блюд морепродуктов. Оценка качества готовых блюд	6	
Тема 5. Приготовление блюд из мяса и	Содержание		18	ОК01-ОК09
1.	Классификация, пищевая ценность требования к качеству мяса и домашней птицы. Кулинарная обработка мяса	1	ПК5.1- ПК5.3	

домашней птицы	2.	Кулинарная разделка и обвалка мясных туш	1	
	3.	Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты	1	
	4.	Рубленая, котлетная масса из мяса и п/ф из нее	1	
	5.	Обработка мяса диких животных и субпродуктов	1	
	6.	Кулинарная обработка с/х птицы. Заправка птицы	1	
	7.	Полуфабрикаты из птицы, обработка субпродуктов из птицы	1	
	8.	Варка, жарка мясных продуктов	2	
	9.	Тушеные, запеченные мясные блюда	2	
	10.	Блюда из рубленого мяса, блюда из котлетной массы	2	
	11.	Блюда из субпродуктов. Блюда из мяса диких животных	2	
	12.	Блюда из с/х птицы	2	
	13.	Требования к качеству блюд из мяса и с/х птицы	1	
	Практическое занятие. Практическая подготовка.			6
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из мяса и птицы	6	
Лабораторные работы. Практическая подготовка.			42	
1.	Приготовление и оформление блюд из отварного и припущенного мяса Оценка качества готовых блюд	4		
2.	Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса. Оценка качества готовых блюд	4		
3.	Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса. Оценка качества готовых блюд	6		
4.	Приготовление и оформление блюд из жареного. Оценка качества готовых блюд	6		
5.	Приготовление и оформление блюд из котлетной и рубленой массы. Оценка качества готовых блюд из котлетной и рубленой массы мяса	6		
6.	Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной птицы. Оценка качества готовых блюд	6		
7.	Приготовление и оформление блюд из жареной и запеченной птицы. Оценка качества готовых блюд	6		

	8.	Приготовление и оформление блюд из субпродуктов. Оценка качества готовых блюд	4	
	Самостоятельная работа		5	
	1	Составить презентацию «Полуфабрикаты при разделке говяжьей, свиной, бараньей туши»	2	
	2	Разработать инструкционно-технологическую карту «Приготовления мясных п/ф»	2	
	3	Разработать технологическую карту приготовления блюд из мяса	1	
Тема 6. Технология приготовления горячих напитков	Содержание		3	ОК01-ОК09 ПК5.1; ПК5.4
	1.	Классификация, ассортимент чая, кофе, какао, шоколада	1	
	2.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, кисель, сбитень и т.д.)	1	
	3.	Технология приготовления горячих напитков	1	
	Лабораторная работа. Практическая подготовка.		6	
	1.	Приготовление напитков. Оценка качества готовых блюд	6	
	Практическое занятие. Практическая подготовка.		4	
1.	Расчет расхода сырья и п/ф при приготовлении напитков	4		
Экзамен по МДК.05.01			6	
того часов по модулю ПМ 05			282	
Учебная практика Виды работ: Приготовление простых блюд из традиционных видов овощей и грибов; Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста; Приготовление простых супов и соусов; Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом; Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы; Приготовление бутербродов			36	
Производственная практика Виды работ: Приготовление простых блюд из традиционных видов овощей и грибов; Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста;				

Приготовление простых супов и соусов; Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом; Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы; Приготовление бутербродов; Приготовление горячих напитков, в т.ч. из концентратов.	180
<i>Промежуточная аттестация (экзамен по модулю ПМ.05)</i>	6
Всего	504

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Ин-тернет», выход в корпоративную сеть

Оснащенные базы практики зона по видам работ, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач. проф. образования. – 5- е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2021. – 328 с.
2. Здобнов А.И., Цытаненко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – К.: А.С.К., 2019. – 680 с.
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом: деловая литература, 2020. – 552 с.
4. Производственное обучение профессия «Повар» в 4-ех частях. Учебное пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 128 с

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.
2. Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 104 с.
3. Данильчик Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчик. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 174 с.
4. Кустарных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебник / М. С. Кустарных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучковат. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 328 с.
5. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 20182. - 400 с.
6. Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / В. В. Березина. — М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 200 с.
7. Голубова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятия общественного питания. – М., 2017.
8. Голубкина, Татьяна Сергеевна Торговые вычисления, учебник для начального профессионального образования / Т. С. Голубкина. - 6-е изд., стер. Академия, 2010.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁵
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать и выделять составные части профессиональной задачи; - определяет этапы решения задачи; - составляет план действия, по решению профессиональной задачи; - реализует составленный план по решению профессиональной задачи; - определяет необходимые ресурсы для решения производственной задачи; - выявляет информацию для решения профессиональных задач; - ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определяет задачи для поиска информации; - планирует процесс поиска; - выбирает необходимые источники информации; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - структурирует получаемую информацию; - оформляет результаты поиска; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; - использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применяет современную научную профессиональную терминологию; - определяет траектории профессионального развития и самообразования; 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>

<p>профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; - выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; - определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - выявляет источники финансирования; - презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - определяет источники достоверной правовой информации; - составляет различные правовые документы; - находит интересные проектные идеи; - формулирует грамотно проектные идеи; - документирует проектные идеи; - оценивает жизнеспособность проектной идеи; - составлять план проекта 	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организует работу коллектива и команды; - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - излагает грамотно свои мысли; - оформляет грамотно документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявляет толерантность в рабочем и коллективе 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет гражданско-патриотическую позицию; - демонстрирует осознанное поведение; - описывает значимость своей специальности <p>44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям);</p> <ul style="list-style-type: none"> - применяет стандарты антикоррупционного поведения 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>

<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- соблюдает нормы экологической безопасности;</p> <p>- определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям);</p> <p>- организует профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>- организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</p> <p>- действует в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для Сохранения укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>- использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>- применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>- пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>- понимает тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>- участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>- строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>- обосновывает свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
<p>ПК 5.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- подготавливает сырье и продуктов для дальнейшего приготовления блюд;</p> <p>- подготавливает сырье для дальнейшего приготовления напитков;</p> <p>- подготавливает полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий</p>	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания Практические работы Лабораторные работы</p>

<p>ПК 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использует рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использует системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; - выбирает инвентарь и оборудование и безопасно пользуется им; готовит блюда и гарниры из овощей; готовит каши и гарниры из круп; готовит блюда из яиц; 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания Практические работы Лабораторные работы</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - готовит блюда и гарниры из макаронных изделий; готовит блюда из бобовых; готовит блюда из рыбы; готовит блюда из морепродуктов; готовит блюда из мяса и мясных продуктов; готовит блюда из домашней птицы; готовит мучные блюда; готовит горячие напитки - проверяют органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; - порционирует, блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - сервирует блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - отпускает блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); - принимает оформляет платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия; - оформляет платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия 	
<p>ПК 5.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - использует рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использует системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; - выбирает инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - проверяет органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания Практические работы Лабораторные работы</p>

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционирует, блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - сервирует блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - отпускает блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия 	
<p>ПК 5.4 Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>- проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего</p>	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использует рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливает плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - порционирует, блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - сервирует блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - отпускает блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; - принимает и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия 	<p>практические работы ораторные работы</p>

<p>ПК 5.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использует рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использует системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; - выбирает инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - производит обработку овощей, фруктов и грибов; - нарезает формовать овощи и грибы - подготавливает плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливает пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; - принимает и оформляет платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания Практические работы Лабораторные работы</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**рабочая программа учебной практики
«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ»**

2025 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП-п СПО.

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация профориентационных мероприятий
ПК 5.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 5.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий- Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий- Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий- Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с <ul style="list-style-type: none">- раздачи, прилавка
знать	<ul style="list-style-type: none">- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий- Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов

	<ul style="list-style-type: none"> – Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству – Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий – Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям – Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания – Принципы ХАССП в организациях общественного питания
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3 Количество часов (недель) на учебную практику всего – 36 часов (1 неделя)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **ВД.3 Организация профориентационных мероприятий** (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация профориентационных мероприятий
ПК 5.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 5.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование ПМ	Объем времени, отводимый на практику (час./нед.)	Сроки проведения
ОК 01-ОК 09 ПК 5.1-5.5	ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ	36 час, 1 неделя	5 семестр

Наименование	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	<ol style="list-style-type: none">1. Приготовление простых блюд из традиционных видов овощей и грибов;2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста;3. Приготовление простых супов и соусов;4. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом;5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы;6. Приготовление бутербродов	36

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

(дата

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинет(ы) отраслевых общепрофессиональных дисциплин «Технологии продукции общественного питания», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Лаборатория организации технологического процесса в общественном питании, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики зона по видам работ, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач. проф. образования. – 5-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2021. – 328 с.
2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – К.: А.С.К., 2019. – 680 с.
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом: деловая литература, 2020. – 552 с.
4. Производственное обучение профессия «Повар» в 4-ех частях. Учебное пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 128 с

4.2.2. Интернет-ресурсы

5. «Билет в будущее»: платформа проекта ранней профориентации школьников. – URL: <https://bvbinfo.ru/>
6. Портал «ПроеКТОриЯ». – URL: <https://proektoria.online/>
7. «Атлас новых профессий»: навигатор по рынку труда будущего. –URL: <https://new.atlas100.ru/>
8. Федеральные государственные образовательные стандарты. – URL:<https://fgos.ru/>
9. Общероссийская база вакансий «Работа в России» URL:<https://trudvsem.ru/6..>
10. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству <https://pro.firpo.ru/>

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием направления на учебную практику в рамках профессионального модуля **Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих** является освоение в полном объеме МДК, входящим в его состав

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

б) квалификация педагогических работников института отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации

педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по учебной практике.

ПК 5.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none">- подготавливает сырье и продукты для дальнейшего приготовления блюд;- подготавливает сырье для дальнейшего приготовления напитков;- подготавливает полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий	Экспертное наблюдение за выполнением работ
ПК 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none">- проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- использует рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- использует системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;- выбирает инвентарь и оборудование и безопасно пользуется им;- готовит блюда и гарниры из овощей;- готовит каши и гарниры из круп;- готовит блюда из яиц;	Экспертное наблюдение за выполнением работ

	<ul style="list-style-type: none"> - готовит блюда и гарниры из макаронных изделий; готовит блюда из бобовых; готовит блюда из рыбы; готовит блюда из морепродуктов; готовит блюда из мяса и мясных продуктов; готовит блюда из домашней птицы; готовит мучные блюда; готовит горячие напитки - проверяет органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; - порционирует, блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - сервирует блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - отпускает блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); - принимает оформляет платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия; - оформляет платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
<p>ПК 5.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - использует рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использует системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; - выбирает инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - проверяет органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка - порционирует, блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - сервирует блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - отпускает блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
<p>ПК 5.4 Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего 	

<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использует рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливает плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - порционирует, блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - сервирует блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - отпускает блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; <p>пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимает и оформляет платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
<p>ПК 5.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использует рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использует системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; - выбирает инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; - производит обработку овощей, фруктов и грибов; - нарезает, формует овощи и грибы - подготавливает плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливает пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; - принимает и оформляет платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы Решения задач профессиональной деятельности применительно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>

различным контекстам	самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 02. Использовать Современные поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное Профессиональное и Личностное развитие, предпринимательскую деятельность профессиональной сфере, Использовать знания по Финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение предпринимательской Деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой Грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и Мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей Социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрировать Грамотность устной и Письменной речи, ясность формулирования изложения мыслей</p>	<p>и - и</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об</p>	<p>- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</p>	
<p>Изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно Действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>- демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих Технологий в профессиональной</p>	

	деятельности	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной Деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	

Производственная практика
«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ» (16675 Повар)

2025 г.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по подготовке к дифференцированному зачету по ПМ 05. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, разработаны для обучающихся по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в соответствии с учебным планом.

Форма контроля: дифференцированный зачет.

Форма заданий: теоретические и практические задания

Основным источником подготовки к зачету являются:

1. Конспект лекций.
2. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: 4.Ш/под общ. ред. А.П. Антонова. - М.: Хлебпродинформ, 2000.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. -К.; ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2011
4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2013.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2014.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М: Издательский центр «Академия», 2012.

7. Интернет-ресурсы:

<http://www.pitportal.ru> -Ассоциация предприятий общественного питания.
<http://www.pogmacs.ru> - Сборники нормативов

К сдаче дифференцированного зачета допускаются обучающиеся, имеющие положительную текущую аттестацию по модулю ПМ 05 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар выполнившие все практические работы, задания по самостоятельной внеаудиторной работе.

Результаты дифференцированного зачета фиксируются в зачетной ведомости, переносится в журнал и выставляется в зачетную книжку обучающегося.

Результаты дифференцированного зачета объявляются в день сдачи.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На «*отлично*» оценивается задание, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выполнит последовательность решения задачи, и ответит на дополнительные вопросы.

Оценка «*хорошо*» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками выполнит последовательность решения задачи с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками решил ситуационную задачу. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами решения, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется, если обучающийся имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по решению задач. Допустил существенные ошибки, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

2.Требования к результатам освоения образовательной программы

Целью овладения профессионального модуля является освоение теоретических знаний в области организации и производства сложных хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий, приобретения умений их приготовления, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных кулинарных блюд и хлебобулочных кондитерских изделий;
- приготовление изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней и птицы;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы;
- подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкостручных кондитерских изделий;
- оформления кондитерских изделий тортов и пирожных;
- контроль качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество поступающих продуктов и полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- определять тепловые режимы, сроки реализации и хранения кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих блюд, напитков, кондитерских изделий;
- определять режим хранения готовых блюд и полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий;

знать:

- ассортимент кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—основные критерии оценки качества полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—методы приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—температурный режим и правила приготовления разных типов полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—технологии приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—органолептические способы определения степени готовности и качества полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—технику и варианты оформления и отпуска полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—требования к безопасности хранения полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

—актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов, кулинарных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

Освоить профессиональные (ПК, ДПК) и общие (ОК) компетенции:

Мастер производственного обучения должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

5.2. Мастер производственного обучения (техник, технолог, конструктор-модельер, дизайнер и др.) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Организация учебно-производственного процесса.

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия.

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях.

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве.

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся.

ПК 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся.

ПК 1.7. Вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс.

5.2.2. Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности.

ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты.

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся.

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 2.5. Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей (лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания.

5.2.3. Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных.

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов.

ПК 3.3. Оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений.

ПК 3.4. Участвовать в исследовательской и проектной деятельности в области среднего профессионального образования и профессионального обучения.

5.2.4. Участие в организации технологического процесса.

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности.

3. Перечень вопросов и заданий к дифференцированному зачету по ПМ 05 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар

Вопросы

1. Подобрать оборудование, посуду и производственный инвентарь для приготовления горячих I, II и холодных блюд.
2. Подобрать оборудование, посуду и производственный инвентарь для приготовления холодных и горячих напитков.
3. Подобрать оборудование, посуду и производственный инвентарь для приготовления горячих и холодных сладких блюд.
4. Подобрать оборудование, посуду и производственный инвентарь для приготовления блюд из яиц и творога.
5. Техника безопасности, правила санитарии в овощном цехе. Процент отходов картофеля по сезонам.
6. Техника безопасности при работе с электрическим оборудованием.
7. Техника безопасности, правила санитарии при работе на линии раздачи.
9. Техника безопасности при работе в холодном цехе.
10. Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием.
11. Технология приготовления первых блюд. Ассортимент. Условия и сроки хранения;
12. Технология приготовления вторых горячих мясных блюд. Правила отпуска. Условия и сроки хранения;
13. Технология приготовления вторых горячих рыбных блюд. Правила отпуска. Условия и сроки хранения;
13. Характеристика и подготовка кондитерского сырья к производству.
14. Вкусные и ароматические вещества. Использование в кондитерском производстве.
15. Способы разрыхления теста.
16. Технология приготовления фаршей, сиропов, помадки, кремов. Условия и сроки хранения;
17. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным и опасным способом; Технология приготовления мелкоштучных булочек, пирогов, кулебяк. Условия и сроки хранения.
18. Технология приготовления кондитерских изделий из слоеного и заварного теста и изделий из него;
19. Технология приготовления песочного и бисквитного теста и изделий из него. Условия и сроки хранения.
20. Технология приготовления и ассортимент бисквитных пирожных. Условия и сроки реализации.
21. Технология приготовления и оформления заварных пирожных. Условия и сроки реализации.
22. Технология приготовления и оформления слоеных пирожных. Условия и сроки реализации.
23. Ассортимент и особенности основных видов тортов.
23. Технология приготовления и оформления основных тортов. Условия и сроки реализации.

24. Технология приготовления национальных кондитерских изделий и изделий пониженной калорийности;
25. Виды брака, причины возникновения, способы устранения.
26. Оказание первой медицинской помощи при порезах, ушибах, переломах, поражении током.
27. Правила пожарной безопасности. Устранение травматизма на предприятии.

Задания

1. Приготовить и отпустить борщ из свежей капусты с картофелем. Выход, температура подачи, требования к качеству.
2. Приготовить и отпустить рыбу отварную, соус «Польский» с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
3. Приготовить и отпустить салат из свежей капусты. Выход, температура подачи, требования к качеству.
4. Приготовить и отпустить борщ Московский. Выход, температура подачи, требования к качеству.
5. Приготовить и отпустить рыбу жаренную с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
6. Приготовить и отпустить салат из свежих огурцов и помидоров. Выход, температура подачи, требования к качеству.
7. Приготовить и отпустить щи из свежей капусты с картофелем. Выход, температура подачи, требования к качеству.
8. Приготовить и отпустить рыбу запечённую по-русски. Выход, температура подачи, требования к качеству.
9. Приготовить и отпустить салат «Весна». Выход, температура подачи, требования к качеству.
10. Приготовить и отпустить щи из квашенной капусты с картофелем. Выход, температура подачи, требования к качеству.
11. Приготовить и отпустить рыбу жаренную по- ленинградски. Выход, температура подачи, требования к качеству.
12. Приготовить и отпустить чай с сахаром и лимоном. Выход, температура подачи, требования к качеству.
13. Приготовить и отпустить рассольник домашний. Выход, температура подачи, требования к качеству.
14. Приготовить и отпустить рыбу, жаренную в тесте «кляр» с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
15. Приготовить и отпустить компот из свежих яблок. Выход, температура подачи, требования к качеству.
16. Приготовить и отпустить рассольник обыкновенный. Выход, температура подачи, требования к качеству.
17. Приготовить и отпустить рыбу припущенную по- русски с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
18. Приготовить и отпустить кофе натуральный. Выход, температура подачи, требования к качеству.
19. Приготовить и отпустить рассольник ленинградский. Выход, температура подачи, требования к качеству.
20. Приготовить и отпустить мясо отварное с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
21. Приготовить и отпустить салат винегрет с сельдью. Выход, температура подачи, требования к качеству.
22. Приготовить и отпустить суп картофельный. Выход, температура подачи, требования к качеству.

23. Приготовить и отпустить голубцы с мясом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
24. Приготовить и отпустить салат летний. Выход, температура подачи, требования к качеству.
25. Приготовить и отпустить суп картофельный с рисом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
26. Приготовить и отпустить шницель с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
27. Приготовить и отпустить яичницу с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
28. Приготовить и отпустить суп картофельный с макаронными изделиями. Выход, температура подачи, требования к качеству.
29. Приготовить и отпустить гуляш с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
30. Приготовить и отпустить сырники со сметаной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
31. Приготовить и отпустить суп овощной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
32. Приготовить и отпустить картофель тушеный с грибами. Выход, температура подачи, требования к качеству.
33. Приготовить и отпустить кисель из свежих ягод. Выход, температура подачи, требования к качеству.
34. Приготовить и отпустить суп картофельный с фасолью. Выход, температура подачи, требования к качеству.
35. Приготовить и отпустить плов с мясом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
36. Приготовить и отпустить сельдь натуральную с луком . Выход, температура подачи, требования к качеству.
37. Приготовить и отпустить суп лапша домашняя с курицей. Выход, температура подачи, требования к качеству.
38. Приготовить и отпустить запеканку картофельную с мясом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
39. Приготовить и отпустить какао на молоке. Выход, температура подачи, требования к качеству.
40. Приготовить и отпустить суп молочный с вермишелью. Выход, температура подачи, требования к качеству.
41. Приготовить и отпустить котлеты мясные с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
42. Приготовить и отпустить омлет, смешанный с мясными продуктами. Выход, температура подачи, требования к качеству.
43. Приготовить и отпустить суп молочный с рисом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
44. Приготовить и отпустить бифштекс, рубленный с яйцом и гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
45. Приготовить и отпустить блинчики с творогом. Выход, температура подачи, требования к качеству.
46. Приготовить и отпустить окрошку овощную на кефире. Выход, температура подачи, требования к качеству.
47. Приготовить и отпустить куры жареные гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
48. Приготовить и отпустить кофе с молоком. Выход, температура подачи, требования к качеству.

49. Приготовить и отпустить окрошку мясную. Выход, температура подачи, требования к качеству.
50. Приготовить и отпустить котлеты полтавские с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
51. Приготовить и отпустить желе фруктовое. Выход, температура подачи, требования к качеству.
52. Приготовить и отпустить суп полевой. Выход, температура подачи, требования к качеству.
53. Приготовить и отпустить печень жареную с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
54. Приготовить и отпустить вареники ленивые. Выход, температура подачи, требования к качеству.
55. Приготовить и отпустить бульон с пельменями. Выход, температура подачи, требования к качеству.
56. Приготовить и отпустить поджарку с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
57. Приготовить и отпустить бутерброд с ветчиной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
58. Приготовить и отпустить суп с лапшу грибную. Выход, температура подачи, требования к качеству.
59. Приготовить и отпустить шницель по-Столичному с гарниром. Выход, температура подачи, требования к качеству.
60. Приготовить и отпустить творог с сахаром и сметаной. Выход, температура подачи, требования к качеству.
61. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - булочка дорожная. Требования к качеству.
62. Приготовить и отпустить пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой. Требования к качеству.
63. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - кулебяка с капустой. Требования к качеству.
64. Приготовить и отпустить кондитерское изделие рулет фруктовый. Требования к качеству.
65. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - рыбник. Требования к качеству.
66. Приготовить и отпустить рулет кремовый. Требования к качеству.
67. Приготовить и отпустить кондитерское изделие- ватрушка с творогом. Требования к качеству.
68. Приготовить и отпустить торт «Подарочный». Требования к качеству.
69. Приготовить и отпустить пирог «Московский». Требования к качеству.
70. Приготовить и отпустить пирожное «Кольцо с орехами». Требования к качеству.
71. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - расстегаи. Требования к качеству.
72. Приготовить и отпустить пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем. Требования к качеству.
73. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - сдоба выборгская. Требования к качеству.
74. Приготовить и отпустить торт «Бисквитно-кремовый». Требования к качеству.
75. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - сдоба обыкновенная (плюшка). Требования к качеству.
76. Приготовить и отпустить пирожное трубочка с кремом. Требования к качеству.
77. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - булочка домашняя. Требования к качеству.
78. Приготовить и отпустить торт слоеный с кремом. Требования к качеству.
79. Приготовить и отпустить рулет «Экстра». Требования к качеству.

80. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - печенье «Курабье». Требования к качеству.
81. Приготовить и отпустить пирожное «Бисквитное» нарезное с кремом (пенечки). Требования к качеству.
82. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - пирог с маком (плетенка). Требования к качеству.
83. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - булочка «Бриош». Требования к качеству.
84. Приготовить и отпустить торт «Кофе». Требования к качеству.
85. Приготовить и отпустить кондитерское изделие - пирожки с повидлом. Требования к качеству.
86. Приготовить и отпустить пирог «Бабушкина салфетка». Требования к качеству.
87. Приготовить и отпустить рулет банановый. Требования к качеству.
88. Приготовить и отпустить кондитерское изделие сочни с творогом. Требования к качеству.
89. Приготовить и отпустить рулет с джемом. Требования к качеству.
90. Приготовить и отпустить рулет со сливочным кремом. Требования к качеству.

4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая. 31 декабря 2005 г., 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 июня, 8 ноября, 1 декабря 2007 г., 12 июня, 14, 23 июля, 27 октября, 22 декабря 2008 г.).
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. -К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2011.
4. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов. - М.: ДеЛи плюс, 2011
5. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2013.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М: Издательский центр «Академия», 2012.
3. И.Ю. Бурчакова. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, М: Издательский центр «Академия».
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2014.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2015.

Дополнительные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2011
2. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий. - М: ДеЛи принт, 2000.
3. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- М.: Мастерство,2012
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на- Дону.: Феникс,2012
6. Перетятко Т.И. Организация учета и учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс,2005
7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2011

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

<http://www.pitportal.ru> -Ассоциация предприятий общественного питания. <http://www.pormacs.ru> - Сборники нормативов

**Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ
профессионального модуля
«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ»**

2025 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИИ ЛАБОРАТОРНЫХ (ПРАКТИЧЕСКИХ) ЗАНЯТИЙ**
Общие положения

Практическое занятие - это основной вид учебных занятий, направленный на формирование профессиональных компетенций студентов, обучающихся по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

В процессе лабораторного занятия студенты выполняют одну или несколько практических работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение студентами практических работ направлено на:

✓ Обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины;

- ✓ Формирование умений применять полученные знания в практической деятельности;
- ✓ Выработку самостоятельности, ответственности, творческой инициативе и умение работать в коллективе.

Учебные дисциплины, по которым планируется проведение практических занятий и их объемы, определяются рабочим учебным планом по специальности.

При проведении практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек, а в случае индивидуальной подготовки и менее.

В процессе выполнения практических работ студенты под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым материалом формируют практические навыки по работе с технико- технологической документации, а так же другой учебной литературой.

Выполнение студентами практических работ направлено на:

- Обобщение, систематизацию, углублению теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины
- Формирование умений применять полученные знания в практической деятельности по расчету и оформлению технологических карт, технологических схем, а так же навыки по расчету брутто, нетто сырья, а так же определению выхода порций готовой продукции в блюдах разных групп: горячие закуски, супы, вторые блюда

- Выработку самостоятельности, ответственности, творческой инициативе, при разработке технологической документации на новую продукцию

Учебные дисциплины, по которым планируется проведение практических занятий и объемы, определяются рабочим учебным планом по специальности.

Основной дидактической целью практических работ является, подтверждение и проверка существующих теоретических положений по

Основными целями практических работ являются:

- Формирование профессиональной компетенции по работе с технологической документации, в том числе с табличным материалом
- Установление и подтверждение закономерностей, подтверждений технологического процесса
- Формирование навыков, оформление технологической документации разного вида

Практические занятия как вид учебной деятельности должны проводится в аудитории, где студенты обеспечиваются необходимой технологической документации и учебной литературы.

Практические занятия носят частично- поисковый характер и отличаются тем, что при их проведении студенты пользуются не только инструкциями преподавателя, но самостоятельно выбирают алгоритм решения, а так же осуществляют поиск необходимой справочной литературы.

По практической работе методические указания содержат:

- Тему занятия
- Цель занятия
- Пояснение (сырьевой набор без указания количество порций и технологию)

Планирование практических занятий

Ведущей дидактической целью практических занятий является экспериментальное подтверждение и проверка существующих теоретических положений по технологии приготовления блюд.

Основными целями практических занятий являются:

- Формирование профессиональных компетенций по организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Установление и подтверждение закономерностей проведения технологического процесса;
- Определение органолептических показателей качества блюд;
- Способы оформления и отпуска блюд;

- Работа с технологической документацией;

В ходе практических занятий у студентов формируются практические умения и навыки обращения с техническим оборудованием, инвентарем, посудой, сырьем, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, оформлять результаты).

Организация и проведение практических занятий

Практические занятия как вид учебной деятельности должны проводиться в специально оборудованных лабораториях, где выполняются практические работы (задания).

Необходимые структурные элементы лабораторного занятия:

Инструктаж проводимый преподавателем;

Проверка теоретических знаний по данной теме;

Самостоятельная деятельность студентов по приготовлению блюд их оформлению и отпуску;

Определение качества приготовленной продукции, обсуждение итогов выполнения практической работы.

Практическая работа может носить репродуктивный или частично-поисковый характер.

Работы, носящие репродуктивный характер, отличаются тем, что при их проведении студенты пользуются подробными инструкциями или инструкционными картами, в которых указаны: цель работы, пояснения к ее выполнению, материально-техническое оснащение рабочих мест, контрольные вопросы.

Работы носящие частично-поисковый характер отличаются тем, что при их проведении студенты не пользуются подробными инструкциями, им не дан порядок выполнения необходимых действий, от студентов требуется самостоятельный подбор оборудования, выбор способа выполнения работы, инструктивной литературы.

По каждой практической работе преподавателем разрабатывается методические указания по ее проведению, которые рассматриваются на заседании ЦК.

По практической работе репродуктивного характера методические указания содержат:

Тему занятия

Цель занятия

Используемое оборудование, инвентарь, посуду

Пояснение (рецептуры, технология)

Основные требования к качеству блюда

Выводы

По практической работе частично-поискового характера методические указания содержат:

Тему занятия

Цель занятия

Пояснение (рецептура, технология)

Форма организации студентов для проведения практической работы – групповая и индивидуальная- определяется преподавателем, исходя из темы, цели порядка выполнения работы

- При групповой форме организации занятий, одна и та же работа выполняется бригадой по 2-5 человек.

- При индивидуальной форме каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Оформление практической работы

Результат выполнения практической работы оформляется студентами в виде отчета.

Форма и содержание отчета рассматриваются на заседании ЦК. Оценки за выполнение практической работы являются показателями текущей успеваемости студентов по учебной дисциплине.

Требования по выполнению практических работ

Студент должен:

- Строго соблюдать правила техники безопасности, при работе с технологическим оборудованием, инвентарем;
- Соблюдать правила санитарии;
- Владеть теоретическими знаниями необходимыми для выполнения практической работы;

Лабораторная работа

Тема: Кулинарная обработка, простая и сложная нарезка овощей и грибов по стандартам World Skills с соблюдением санитарных норм и правил требований ХАССП.

Цель проведения учебной практики - отработка обучающимися практических навыков по Нарезки овощей сложной и фигурной, европейских видов нарезки; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места, выбором нужного цвета доски разделочной для работы с овощами и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов при работе, развитие у обучающихся профессиональный интерес.

В процессе учебной практики обучающиеся:

Организуют рабочее место для нарезки картофеля;

применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием и инвентарем в холодного цехов;

подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые при изготовлении нарезке картофеля;

выполняют технологический процесс приготовления по нарезки сложной и фигурной нарезки картофеля;

соблюдают санитарно-гигиенические требования.

По итогам работы каждый обучающийся проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу по дескриптору шкале оценивания учебных достижений и получает оценку за работу.

По окончании урока мастер подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Лабораторная работа

Тема: Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей: картофельное пюре, капуста цветная отварная

- маслом, фасоль овощная отварная.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы. Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место. - Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению блюд из отварных и припущенных овощей. - Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов. - Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления

«Картофельное пюре»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности.

Операция №3 Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирающую машину.

Операция №4. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы. *Операция №5.* При отпуске картофельное пюре кладут на тарелку, на поверхности ложкой наносят узор, поливают сливочным маслом посыпают рубленой зеленью.

Рецептура

Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр
Картофель	190	127
Молоко	22 мл	18 мл
Маргарин столовый или масло сливочное	-	5
Выход, порция		150 гр

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления

«Капуста цветная отварная с маслом»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2 Капусту зачистить, промыть, разрезать кочан на части и вырезать кочерыжку. Обработанную цветную капусту используют целыми соцветиями.

Операция №3 Подготовленную капусту закладывают в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности при открытой крышке, чтобы не изменился цвет.

Операция №4. Готовую капусту вынимают шумовкой и дают стечь воде.

Операция №5. При отпуске капусту кладут на порционную сковороду и поливают сливочным маслом.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	271	217		
Масса отварной капусты		200		
Масло сливочное	15	15		
Выход		215		3 x 215

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Фасоль овощная отварная»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Стручки фасоли очищают от боковых жилок, кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения, варят 8-10 мин и откидывают.

Операция №3. Консервированную фасоль прогревают в собственном отваре.

Операция №4. Отварную фасоль подают с кусочком сливочного масла.

Рецептура

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фасоль	189	170		
Масса фасоли отварной		150		
Масло сливочное	15	15		
Выход		165		3 x 165

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Когда добавляется молоко при приготовлении картофеля в молоке?
1. Что нужно сделать, чтобы овощи не сильно изменяли цвет при тепловой обработке?
2. Установить время варки картофеля в молоке до готовности.

Лабораторная работа

Тема: «Приготовление и отпуск супов»

Цель: Приготовить, оформить для подачи борщ из свежей капусты и картофеля, щи из свежей капусты, рассольник ленинградский, суп- лапша домашняя, суп картофельный с рисом.

Материально- техническое оснащение:

Оборудование: электроплита, холодильный шкаф, весы, стол производственный

Инвентарь, посуда: разделочные доски, ножи, кастрюли 1л., сито, венчик, сковороды, лопаточки, разливная ложка, сырье, посуда для отпуска.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
Рецептура «Борщ из свежей капусты и картофеля»	Свекла	200	160
	Капуста свежая	100	80
	Или квашеная	86	60
	Картофель	107	80
	Морковь	50	40
	Петрушка корень	13	10
	Лук репчатый	48	40
	Томат-пюре	30	30
	Кулинарный жир	20	20
	Сахар	10	10
	Уксус 3-%	16	16
	Бульон или вода	800	800
	Выход:		1000
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка овощей	Капусту шинкуют. Картофель режут брусочками. Свеклу варят или тушат. Морковь и лук пассируют с томат-пюре.		

Приготовление борща	В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, варят 10-15 мин. , кладут пассированные овощи и свеклу, варят борщ до готовности. За 10-15 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи.		
Требования к качеству	Внешний вид- на поверхности капельки масла Цвет- красно-фиолетового Консистенция- неоднородная Запах, вкус- Соответствует данному блюду		
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура <u>«Щи из свежей капусты»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Капуста белокочанная	400	320
	Или савойская	410	320
	Репа	40	30
	Морковь	50	40
	Петрушка корень	13	10
	Лук репчатый	48	40
	Лук-порей	26	20
	Помидоры свежие	106	90
	Мука пшен.	6	6
	Кулинарный жир	20	20
	Бульон или вода	700	700
	Выход:		1000
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка овощей	Капусту шинкуют. Морковь и лук пассируют. Помидоры режут дольками.		
Приготовление щей	В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, доводят до кипения, добавляют пассированный лук и морковь и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют нарезанные помидоры или пассированное томат-пюре, пассированную муку, доводят до вкуса.		
Требования к качеству	Внешний вид- на поверхности капельки масла Цвет- светло- коричневый Консистенция- густая, неоднородная Запах, вкус- капустный		
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		

Рецептура «Рассольник ленинградский»	Продукты	Брутто	Нетто
	Картофель	400	300
	Крупа (перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	30	30
	Морковь	50	40
	Петрушка корень	13	10
	Лук репчатый	24	20
	Лук-порей	26	20
	Огурцы соленые	67	60
	Томат-пюре	30	30
	Маргарин	20	20
	Бульон или вода	700	700
	Выход:		1000
	Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.	
Подготовка продуктов	Картофель нарезают. Морковь и лук пассируют. Огурцы припускают. Крупу промывают.		
Приготовление рассольника	В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют подготовленную крупу, добавляют пассированные лук и морковь, а через 10-15 мин вводят припущенные огурцы. За 10-15 мин до готовности добавляют пассированное томат-пюре, соль, перец.		
Требования к качеству	Внешний вид- бульон-прозрачный, на поверхности блески масла Цвет- светлый Консистенция- неоднородная Запах, вкус- соответствует данному сырью		
Перечень операций		Рекомендации по приготовлению	
Рецептура «Суп- лапша домашняя»	Продукты	Брутто	Нетто
	Лапша домашняя		80
	Масса вареной лапши		200
	Морковь	50	40
	Петрушка корень	13	10
	Лук репчатый	24	20
	Лук-порей	26	20
	Кулинарный жир	20	20
	Бульон или вода	900	900
	Выход:		1000

Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.
Приготовление лапши	Использовать классическую технологию
Подготовка овощей	Лук и морковь пассируют
Приготовление супа-лапши	В кипящий бульон или воду кладут пассированные морковь и лук и варят с момента закипания 5-8мин., после чего добавляют домашнюю лапшу и варят до готовности.
Требования к качеству	Внешний вид- бульон-на поверхности капельки масла Цвет- лапша-светло желтый, бульон-прозрачный Консистенция- неоднородная Запах, вкус- Соответствует данному сырью

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура <u>«Лапша домашняя»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Мука пшен	875	875
	Мука на подпыл	60	60
	Яйца	6/4шт	250
	Вода	175	175
	Соль	25	25
	Выход:		1000
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Приготовление теста	В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30мин.		
Приготовление п/ф	Куски готового теста кладут на стол, посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм. Нарезают на полоски шириной 35-45мм и поперек шириной 3-4 мм или соломкой. Раскладывают на столы, посыпают мукой не более 10мм и подсушивают 2-3 часа при t=45-50С		
Требования к качеству	Внешний вид- форма- в виде полосок Цвет- светло-желтый Консистенция- плотная Запах, вкус- Соответствует данному сырью		

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура <u>«Суп картофельный с рисом»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Картофель	427	320
	Рис	20	20
	Морковь	50	40
	Петрушка корень	13	10
	Лук репчатый	48	40
	Или лук-порей	26	20
	Кулинарный жир	10	10
	Бульон или вода для крупы	750	750
	Выход:		1000
	Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.	
Подготовка овощей	Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассируют. Картофель, петрушку нарезают кубиками.		
Приготовление супа	В кипящий бульон или воду кладут картофель, подготовленную крупу, пассированные овощи и варят до готовности . За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи.		
Требования к качеству	Внешний вид- бульон- на поверхности капельки масла, нарезанные овощи, картофель, крупа. Цвет- бульон- прозрачный Консистенция- неоднородная Запах, вкус- Соответствует данному сырью		

Лабораторная работа

Тема: «Приготовление и отпуск соусов»

Цель: Приготовить, оформить для подачи соус красный основной, белый основной, Сметанный, молочный, польский.

Материально- техническое оснащение:

Оборудование: электроплита, холодильный шкаф, весы, стол производственный

Инвентарь, посуда: разделочные доски, ножи, кастрюли 1л., сито, венчик, сковороды, лопаточки, разливная ложка, сырье, посуда для отпуска

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению
-------------------	-------------------------------

Рецептура соуса «Красный основной»	Продукты	Брутто	Нетто
	Бульон коричневый №757		1000
	Жир животный или кулинарный	30	30
	Мука пшен.	50	50
	Томат-пюре	200	200
	Морковь	100	80
	Лук репчатый	48	40
	Петрушка корень	27	20
	Сахар	25	25
	Выход:		1000
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Приготовление коричневого бульона	Использовать классическую технологию		
Подготовка овощей	Лук, морковь, петрушку нарезают и пассируют с жиром, добавляют томат-пюре и пассируют еще 10-15мин		
Приготовление мучной пассировки	Муку пассируют при t=150-160С, периодически помешивая, до приобретения светло-коричневого цвета. Охлаждают до t=70-80С и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4		
Приготовление соуса	В кипящий бульон добавляют мучную пассировку, затем добавляют пассированные с томатом овощи и при слабом кипении варят 45-60мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.		
Отпуск	Отпускают в соуснике		
Требования к качеству	Внешний вид- на поверхности капли растопленного сливочного масла Цвет- коричнево-красный Консистенция- однородная Запах, вкус- томатный		
Перечень операций		Рекомендации по приготовлению	
Рецептура соуса «Белый основной»	Продукты	Брутто	Нетто
	Бульон № 777		1100
	Маргарин столовый	50	0
	Мука пшен.	50	50
	Лук репчатый	48	40
	Петрушка корень	40	30
	Или сельдерей корень	44	30
	Выход:		1000

Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.
Приготовление бульона	Использовать классическую технологию
Приготовление мучной пассировки	Муку пассируют при $t=150-160^{\circ}\text{C}$, периодически помешивая, до приобретения светло-коричневого цвета.
Приготовление соуса	Мучную пассировку охлаждают до $t=70-80^{\circ}\text{C}$ и вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25-30мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.
Отпуск	Подают в соуснике
Требования к качеству	Внешний вид- на поверхности капли растопленного сливочного масла Цвет- светло-молочный Консистенция- однородный Запах, вкус- соответствует данному сырью

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура соуса «Сметанный»	Продукты	Брутто	Нетто
	Сметана	1000	1000
	Мука пшен.	50	50
	Бульон	500	500
	Выход:		1000
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Приготовление мучной пассировки	Муку пассируют при $t=150-160^{\circ}\text{C}$, периодически помешивая, до приобретения светло-коричневого цвета.		
Приготовление соуса	В кипящий бульон тонкой струйкой помешивая вводят разведенную мучную пассировку и заваривают основу белого соуса, проваривают 10-15мин, затем частями непрерывно помешивая добавляют сметану.		
Отпуск	Подают в соуснике		
Требования к качеству	Внешний вид- на поверхности капли растопленного сливочного масла		

	Цвет- белый Консистенция- однородный Запах, вкус- сметанный		
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура соуса «Молочный»	Продукты	Брутто	Нетто
	Молоко	1000	1000
	Мука	50	50
	Масло слив.	50	50
	Сахар	10	10
	Выход:		1000
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Приготовление мучной пассировки	Муку пассируют на масле		
Приготовление соуса	Пассировку мучную разводят молоком и варят 7-10мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.		
Отпуск	Подают в соуснике		
Требования к качеству	Внешний вид- на поверхности капли растопленного сливочного масла Цвет- светло-молочный Консистенция- однородный Запах, вкус- молочно-сливочный		

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура соуса «Польский»	Продукты	Брутто	Нетто
	Масло слив.	700	700
	Яйца	8шт	320
	Петрушку зел. или укроп	27	20
	Кислота лимонная	2	2
	Выход:		1000
	Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.	
Подготовка яиц	Яйца отваривают		
Приготовление соуса	Масло растапливают и добавляют мелко нарезанные яйца, зелень петрушки или укропа, соль и кислоту лимонную		
Требования к качеству	Внешний вид- на поверхности соуса находится зелень и капли растопленного сливочного масла Цвет- соответствует данному сырью Консистенция- неоднородная Запах, вкус- яично-луковый		

Лабораторная работа

Тема: «Приготовление и отпуск рыбных блюд»

Цель: Приготовить, оформить для подачи рыба отварная с гарниром, рыба тушеная с овощами, рыба запеченная по-московски, рыба жаренная по- ленинградский, рыба жаренная в тесте.

Материально- техническое оснащение:

Оборудование: электроплита, холодильный шкаф, весы, стол производственный

Инвентарь, посуда: разделочные доски, ножи, кастрюли 1л., сковороды, лопаточки, разливная ложка, сырье, посуда для отпуска

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
Рецептура «Рыба отварная с гарниром»	Капитан-рыба	29	160
	Или окунь морской	214	156
	Или щука	306	156
	Или треска	197	152
	Или мерланг	203	156
	Из П/Ф:		
	Капитан-рыба	182	160
	Или треска	173	152
	Или щука	184	156
	Морковь	5	4
	Лук репчатый	5	4
	Петрушка корень	4	3
	Масса отварной рыбы		125
	Гарнир №692,694		150
	Соус №792, 798,806		75
	Выход:		350
	Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.	
Подготовка рыбы	Рыбу, разделанную на филе с кожей и реберными костями, нарезают порционными		

	кусками. На поверхности кожи каждого куса делают 2-3 надреза.		
Приготовление рыбы	Рыбу укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой (3-5см), добавляют лук, морковь, петрушка, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности при t= 85-90С, 5-7мин.		
Отпуск	Отпускают рыбу с гарниром (картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное), соусом (томатный, сметанный, польский)		
Требования к качеству	Внешний вид- рыба-без повреждений, полита соусом, рядом выложен гарнир Цвет- соответствует данному сырью Консистенция- неоднородная Запах, вкус- рыбный, овощной		
Перечень операций		Рекомендации по приготовлению	
Рецептура «Рыба тушеная с овощами»	Продукты	Брутто	Нетто
	Судак	298	152
	Или сазан	310	152
	Или кабан-рыба	317	149
	Или минтай	308	154
	Или ледяная рыба	325	156
	Из П/Ф:		
	Судак	197	152
	Или треска	175	152
	Или окунь морской	179	152
	Из филе выпуск. промыш.:		
	Судак	165	152
	Или треска	158	152
	Или окунь морской	162	152
	Вода или бульон	46	46
	Морковь	45	36
	Петрушка ко ень	8	6
	Сельдерей к рень	4	3
	Лук репчатый	20	17
	Томатное пюре	20	20
	Масло р стительное	10	10
	Уксус 3-х%	5	5
	Сахар	3,5	3,5
Гвоздика	0,01	0,01	
Корица	0,01	0,01	
Лавровый лист	0,01	0,01	
Масса тушеной рыбы		125	
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		225	

	<table border="1"> <tr> <td>Гарнир № 692,694, 714</td> <td></td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Выход:</td> <td></td> <td>375</td> </tr> </table>	Гарнир № 692,694, 714		150	Выход:		375
Гарнир № 692,694, 714		150					
Выход:		375					
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.						
Подготовка рыбы	Порционные куски рыбы нарезают с кожей без костей						
Приготовление рыбы	Рыбу укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, уксус, сахар, соль. Тушат до готовности 45-60мин, за 5-7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист.						
Отпуск	При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась и гарнируют (картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное)						
Требования к качеству	Внешний вид- рыба полита соусом, рядом выложен гарнир Цвет- филе-светлый, соус- светлый Консистенция- неоднородная Запах, вкус- рыбный, овощной						
Перечень операций							
Рекомендации по приготовлению							
Рецептура «Рыба запеченная по-московски»	Продукты	Брутто	Нетто				
	Судак	248	145				
	Из П/ф:						
	Судак	188	145				
	Мука пшен.	7	7				
	Лук репчатый	24	20/10				
	Грибы белые	34	26/17				
	Кулинарный жир	15	15				
	Масса рыбы жареной		125				
	Яйца	1/2шт	20				
	Гарнир №695		150				
	Соус №798		150				
	Сыр	6,5	6				
	Маргарин столовый						
Или масло слив.	10	10					
Масса п/ф		480					

	Выход:		430
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Приготовление рыбы	Рыбу жарят		
Приготовление соуса сметанного	Использовать классическую технологию		
Подготовка овощей и яиц	Картофель нарезают ломтиками, отваривают, жарят. Лук пассеруют. Грибы жарят. Яйца варят и нарезают дольками.		
Подготовка сыра	Сыр натереть		
Приготовление рыбы по-московски	На порционную сковороду наливают небольшое кол-во соуса сметанного, кладут рыбу, а вокруг нее – ломтики картофеля. На рыбу укладывают лук, грибы и яйца, заливают соусом, посыпают сыром, поливают жиром и запекают		
Требования к качеству	Внешний вид- рыба, сверху уложены грибы, картофель, яйца, сыр, полита соусом Цвет- соответствует жареной рыбе Консистенция- неоднородная Запах, вкус- рыбно-грибной, сметанный		
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура «Рыба жаренная по-ленинградский»	Продукты	Брутто	Нетто
	Треска	194	149
	Мука пшен.	7	7
	Масло растительное	8	8
	Масса рыбы жареной		125
	Лук, жареный во фритюре №718		40
	Гарнир №695,696		150
	Выход:		315
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка рыбы	Рыбу с кожей и реберными костями нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке		

Тепловая обработка	Рыбу жарят с обеих сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу
Отпуск	Во круг рыбы кладут нарезанный кружочками обжаренный картофель, сверху рыбы укладывают лук, жареный во фритюре.
Требования к качеству	Внешний вид- возле рыбы выложены картофель, лук Цвет- светло-коричневый Консистенция- неоднородная Запах, вкус- Соответствует жареной рыбы

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура «Рыба жаренная в тесте»	Продукты	Брутто	Нетто
	Судак	192	92
	Или осетр	199	88
	Или севрюга	185	88
	Кислота лимонная	0,5	0,5
	Масло раст.	3	3
	Петрушка зел.	4	3
	Мука пшен.	40	40
	Молоко или вода	40	40
	Масло раст.	2	2
	Яйца	1шт	40
	Кулинарный жир	20	20
	Масса теста		120
	Масса рыбы жареной в тесте		200
	Соус №792		75
Лимон	8	7	
Выход:		285	
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка рыбы	Филе или порционные куски рыбы нарезают на кусочки толщиной 1-1,5 см и длиной 5-6 см. Затем рыбу маринуют 20-30мин в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем черн. мол. и мелко нарезанной зеленью петрушки		

Приготовление теста	Просеянную муку разводят теплым молоком или водой с t=20-30С, размешивают, добавляют растительное масло, желтки яиц, соль, и оставляют на 10-15мин. Перед жарением в тесто вводят взбитые белки и размешивают.
Приготовление рыбы в тесте	Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят в жире (фритюре), нагретом до 180-190С
Отпуск	Рыбу кладут в виде пирамидки, рядом укладывают ломтик лимона. Соус подают отдельно (томатный)
Требования к качеству	Внешний вид- рыба в тесте, тесто без повреждений Цвет- светло-золотой Консистенция- плотная, неоднородная Запах, вкус- рыбный

Лабораторная работа

Тема: «Приготовление и отпуск мясных блюд»

Цель: Приготовить, оформить для подачи гуляш с гарниром, плов, бефстроганов, бифштекс рубленый, зразы рубленные с гарниром, мясо отварное с гарниром.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электроплита, холодильный шкаф, весы, стол производственный

Инвентарь, посуда: разделочные доски, ножи, кастрюли 1л., сито, венчик, сковороды, лопаточки, разливная ложка, сырье, посуда для отпуска

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура <u>«Гуляш с гарниром»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	216	159
	Или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147
	Или баранина, козлятина (лопаточная часть)	200	143
	Жир животный топленый пищевой	10	10
	Лук репчатый	30	25
	Томатное пюре	20	20
	Мука пшеничная	6	6
	Масса тушеного мяса		100
	Масса соуса		125
	Гарнир №679,682,688, 694,700,701 ,708,711		150
	Выход:		375
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		

Подготовка мяса	Мясо режут кубиками по 20-30г. и обжаривают, заливают бульоном или водой и тушат с добавлением томатного пюре около часа.
Приготовление бульона	На бульоне оставшемся после тушения мяса, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец.
Приготовление гуляша	Получившимся соусом заливают мясо и тушат 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист
Отпуск	Гуляш отпускают с гарниром
Требования к качеству	Внешний вид- мясо в виде кубиков, рядом выложен гарнир Цвет- коричневый Консистенция- неоднородная Запах, вкус- мясной

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура « <u>Плов</u> »	Продукты	Брутто	Нетто
	Баранина, козлятина (лопаточная часть грудинка)	200	143
	Говядина (боковая наружные куски тазобед. части)	216	159
	Свинина (лопаточная часть, грудинка)	173	147
	Крупа рисовая	65	65
	Маргарин	20	20
	Лук репчатый	24	20
	Морковь	19	15
	Томатное пюре	15	15
	Масса тушеного мяса		100
	Масса гарнира		200
	Выход:		300
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка мяса	Мясо нарезают кусочками по 20-30г.		
Подготовка овощей	Лук и морковь пассируют с томатом		
Подготовка риса	Рис перебирают и промывают		
Приготовление плова	Мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассированные овощи. Заливают		

	бульоном или водой , доводят до кипения и всыпают рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает жидкость , посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40мин.
Требования к качеству	Внешний вид- рис, мясо в виде кубиков, морковь, лук Цвет- соответствует данному сырью Консистенция- однородная Запах, вкус- мясной

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура «Бефстроганов»	Продукты	Брутто	Нетто
	Говядина (толстый и тонкий край, вырезка)	216	159
	Или телятина(корейка, лопаточная часть)	241	159
	Лук репчатый	57	48
	Маргарин столовый	15	15
	Масса лука пассированного		24
	Мука пшеничная	6	6
	Сметана	40	40
	Соус «Южный»	5	5
	Масса жареного мяса		100
	Масса соуса и пассированного лука		100
	Гарнир№ 692,695-697,699		150
	Выход:		350
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка мяса	Мясо режут широкими кусками, отбивают до толщины 5-8 мм и нарезаю брусочками длиной 30-40 мм и массой по 5-7г.		
Приготовление соуса	Муку пассируют без жира, со сметаной и соусом «Южный» , добавляют пассированный лук.		
Тепловая бефстрогана	Мясо посыпают солью и перцем и выкладывают на сковороду, жарят при t=150-		

	180С, непрерывно помешивая 3-4мин. Добавляют соус и жарят еще 2-3 мин.
Отпуск	Отпускают с гарниром
Требования к качеству	Внешний вид- мясо в виде брусочков, рядом выложен гарнир Цвет- коричневый Консистенция- неоднородная Запах, вкус- мясной

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура <u>«Мясо отварное с гарниром»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Говядина	219	161
	Или баранина	218	156
	Или свинина	196	167
	Или телятина	236	156
	Морковь	5	4
	Лук репчатый	5	4
	Петрушка корень	4	3
	Масса отварного мяса		100
	Гарнир №679, 692,694,700, 702703,708		150
	Соус №759,762, 779,780,802		75
	Выход:		325
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Приготовление мяса	Мясо отваривают, гарнируют и поливают соусом или бульоном.		
Отпуск говядины и свинины	Говядину и свинину отпускают с соусом красным основным, луковым и сметанным с хреном.		
Отпуск телятины и баранины	Телятину и баранину подают с соусом паровым и белым с яйцом.		
Гарниры	Каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, овощи в молочном соусе, капуста тушеная.		
Требования к качеству	Внешний вид- мясо, полито соусом Цвет- мясо-соответствует отварному мясу, соус-светлый Консистенция- неоднородная Запах, вкус- мясной		
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		

Рецептура «Бифштекс рубленый»	Продукты	Брутто	Нетто
	Говядина (котлетное мясо)	155	114
	Шпик	18	17
	Молоко или вода	10,5	10,5
	Перец черн. молотый	0,06	0,06
	Соль	1,7	1,7
	Масса п/ф		143
	Жир животный топленый пищ.	10	10
	Масса жаренного бифштекса		100
	Гарнир №679, 688,692,695, 696,697		150
	Выход:		250
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка мяса	Мясо измельчают		
Приготовление п/ф	В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками, соль, специи, воду или молоко, вымешивают, разделяют в виде биточков по 1шт. на порцию.		
Тепловая обработка	П/ф жарят		
Отпуск	Бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившемся при жарении.		
Требования к качеству	Внешний вид- форма- круглая Цвет- коричнево-золотой Консистенция- плотная Запах, вкус- мясной		
Перечень операций		Рекомендации по приготовлению	
Рецептура «Зразы рубленые с гарниром»	Продукты	Брутто	Нетто
	Говядина (котлетное мясо)	103	76
	Или свинина	89	76
	Или телятина	115	76
	Или баранина	106	76
	Хлеб пшен.	16	16
	Молоко или вода	23	23
	Котлетная масса		113
	Фарш:		
	Лук репчатый	62	52
	Жир животный топленый	7	7
	Масса пассированного лука		26
	Яйца	1/4шт	10
Петрушка зел.	5	4	

	Масса фарша		40
	Сухари	12	12
	Масса п/ф		165
	Жир животный пищ.	6	6
	Масса жареных зраз		140
	Гарнир №679, 692, 694,700		100
	Соус № 759,762,764		50
	Выход:		290
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Приготовление фарша	Лук пассируют, соединяют с вареными яйцами и зеленью.		
Приготовление п/ф	Котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной в 1см, на середину которой кладут фарш. После этого края лепешек соединяют, панируют в сухарях придавая им овально-приплюснутую форму.		
Тепловая обработка	Жарят на жире животном пищевом		
Отпуск	Отпускают с гарниром и соусом, на порцию по 1-2шт.		
Требования к качеству	Внешний вид- форма-овальная, в панировке. Цвет- золотисто-коричневый Консистенция- плотная Запах, вкус- мясной, яичный		

Лабораторная работа

Тема: «Приготовление и отпуск блюд из круп, макарон, яиц и творога»

Цель: Приготовить, оформить для подачи крупеник, биточки манные, лапшевник с творогом, сырники, омлет.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электроплита, холодильный шкаф, весы, стол производственный

Инвентарь, посуда: разделочные доски, ножи, кастрюли 1л., сито, венчик, сковороды, лопаточки, разливная ложка, сырье, посуда для отпуска

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура «Крупеник»	Продукты	Брутто	Нетто
	Крупа пшеничная	40	40
	Молоко	50	50
	Вода	40	40
	Масса каши		120
	Творог	81	80
	Сахар	10	10
	Яйца	1/2шт	20
	Сухари пшен.	4	4
	Маргарин столовый	5	5

	<table border="1"> <tr> <td>Сметана</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Масса п/ф</td> <td></td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>Масса готового крупеника</td> <td></td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Сметана</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Выход:</td> <td></td> <td>230</td> </tr> </table>	Сметана	5	5	Масса п/ф		240	Масса готового крупеника		200	Сметана	30	30	Выход:		230
Сметана	5	5														
Масса п/ф		240														
Масса готового крупеника		200														
Сметана	30	30														
Выход:		230														
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.															
Подготовка крупы	Крупу варят как на рассыпчатую кашу. Охлаждают до t=60-70С															
Приготовление п/ф	В подготовленную кашу добавляют протертый творог, сахар, сырые яйца и перемешивают.															
Приготовление крупеника	Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают.															
Отпуск	Крупеник отпускают со сметаной															
Требования к качеству	Внешний вид- форма-в виде квадрата, рядом полита сметана Цвет- светло-золотистый Консистенция- плотная. Запах, вкус- творожный															

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура <u>«Биточки манные»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Крупа манная	45	45
	Вода	125	125
	Творог	30,5	30
	Яйца	1/5шт	8
	Сахар	8	8
	Сухари пшен.	8	8
	Масса п/ф		222
	Кулинарный жир	8	8
	Масса жареных изделий		200
	Сметана	30	30
Выход:		230	
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		

Подготовка крупы	Варят вязкую кашу. Кашу пропускают через протирочную машину.		
Приготовление п/ф	К протертой каше добавляют творог протертый, взбитые с сахаром яйца, перемешивают. Массу разделявают на биточки		
Приготовление биточков	Жарят 10 мин.		
Отпуск	Отпускают со сметаной		
Требования к качеству	Внешний вид- форма-круглая, рядом выложена сметана Цвет- светло-золотистый Консистенция- плотная Запах, вкус- творожный		
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура <u>«Лапшевник с творогом»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Лапша или макаронны	72	72
	Вода	160	160
	Творог	101	100
	Яйца	1/4шт.	10
	Сахар	10	10
	Маргарин	5	5
	Сметана	5	5
	Сухари	5	5
	Масса п/ф		350
	Масса готового лапшевника		300
	Сметана	30	30
	Выход:		330
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Приготовление лапши или макарон	Лапшу или макаронны варят, не откидывая		
Подготовка творожной массы	Творог притирают и смешивают с сырыми яйцами, солью и сахаром.		
Приготовление п/ф	Творожную массу соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают жиром.		
Тепловая обработка	Лапшевник запекают		
Отпуск	Отпускают лапшевник со сметаной		
Требования к качеству	Внешний вид- лапшевник-порционный кусок, рядом выложена сметана Цвет- светло-золотистый Консистенция- плотная Запах, вкус- соответствует данному сырью		

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура <u>«Сырники»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Творог	136	135
	Мука пшеничная	20	20
	Яйца	1/8шт.	5
	Сахар	15	15
	Масса п/ф		170
	Маргарин столовый	5	5
	Масса готовых сырников		150
	Сметана или варенье	20	20
	Выход:		170
	Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.	
Приготовление творожной массы	В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахара, соль. Массу хорошо перемешивают		
Приготовление п/ф	Из полученной массы делают батончик толщиной 1,5 см		
Тепловая обработка	Обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7мин		
Отпуск	Отпускают со сметаной или вареньем		
Требования к качеству	Внешний вид- в виде биточков, рядом выкладывают сметану или варенье Цвет- золотисто-коричневый Консистенция- плотная Запах, вкус- творожный		
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура <u>«Омлет с луком»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Яйца	3шт.	120
	Или меланж	120	120
	Молоко или вода	45	45
	Маргарин	10	10
	Лук репчатый	24	20
	Масса пассированного лука		10
	Или лук зеленый	13	10
	Масса жареного омлета с луком		170
	Масло сливочное	5	5
	Выход:		175
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		

Подготовка лука	Лук пассируют в жире
Подготовка омлетной смеси	Яйца или меланж смешивают с молоком
Приготовление омлета	Пассированный лук заливают омлетной смесью и жарят или запекают.
Отпуск	При отпуске поливают омлет растопленным жиром
Требования к качеству	Внешний вид- на поверхности лук, омлет без повреждений Цвет- светло желтый Консистенция- плотная Запах, вкус- яично-луковый

Лабораторная работа

Тема: «Приготовление и отпуск салатов из овощей, рыбы и мяса»

Цель: Приготовить, оформить для подачи салат из белокочанной капусты, салат из свежих помидор и огурцов, винегрет овощной, салат мясной, салат рыбный.

Материально- техническое оснащение:

Оборудование: электроплита, холодильный шкаф, весы, стол производственный

Инвентарь, посуда: разделочные доски, ножи, кастрюли 1л., сито, венчик, сковороды, лопаточки, разливная ложка, сырье, посуда для отпуск

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура «Салат из белокочанной капусты»	Продукты	Брутто	Нетто
	Капуста Б/К	709	567
	Масса прогретой капусты		510
	Яблоки моченые	182	100
	Слива маринованная	91	50
	Вишня маринованная	91	50
	Лук зеленый	125	100
	Или морковь	125	100
	Уксус 3%-ный	100	100
	Сахар	50	50
	Масло раст	50	50
	Выход:		1000
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка капусты	Капусту шинкуют, добавляют соль, уксус и нагревают при непрерывном помешивании. Охлаждают.		
Подготовка ингредиентов	Яблоки нарезают ломтиками, лук зеленый шинкуют, морковь режут соломкой		
Приготовление салата	Капусту соединяют с яблоками, морковью, луком, клюквой, маринованными плодами, добавляют сахар и масло.		
Требования к качеству	Внешний вид- салат в виде горки Цвет- соответствует данному сырью		

	Консистенция- неоднородная Запах, вкус- .капустный		
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура <u>«Салат из свежих помидор и огурцов»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Помидоры свежие	482	410
	Огурцы свежие	313	250
	Лук зеленый	125	100
	Или репчатый	119	100
	Сметана	250	250
	Выход:		1000
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Приготовление салата	Помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, репчатый лук- кольцами, а зеленый шинкуют.		
Отпуск	Помидоры и огурцы выкладывают попеременно и посыпают луком, поливают сметаной		
Требования к качеству	Внешний вид- огурцы и помидоры выложены в ряды, сверху посыпаны луком Цвет- соответствует данному сырью Консистенция- неоднородная Запах, вкус- .овощной		
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура <u>«Винегрет овощной»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Картофель	289	210
	Свекла	191	150
	Морковь	126	100
	Огурцы соленые	188	150
	Капуста квашеная	214	150
	Лук зеленый	188	150
	Масло раст	100	100
	Выход:		1000
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка овощей	Картофель, свеклу и морковь отваривают, и соленые огурцы режут ломтиками. Квашеную капусту перебирают, отжимают и шинкуют. Лук зеленый нарезают длиной 1-1,5 см		
Приготовление	Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают		
Требования к качеству	Внешний вид- на поверхности блески масла Цвет- соответствует данному сырью Консистенция- неоднородная		

	Запах, вкус-овощной		
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура «Салат мясной»	Продукты	Брутто	Нетто
	Говядина	65	48
	Или баранина	66	47
	Или телятина	59	47
	Или свинина	71	50
	Масса отварных мясных продуктов		30
	Картофель	55	40
	Огурцы свеж	38	30
	Яйца	3/8шт	15
	Крабы	6	5
	Майонез	30	30
	Соус «Южный»	8	8
	Выход:		150
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка мяса	Мясо отваривают и режут соломкой		
Подготовка овощей	Картофель, огурцы режут тонкими ломтиками.		
Приготовление салат	Мясо и подготовленные овощи соединяют, добавляют часть майонеза смешанного с соусом «Южный», выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами и оставшимся майонезом		
Требования к качеству	Внешний вид- салат выложен горкой, на поверхности майонез с соусом, горошек, крабы, яйца Цвет- соответствует данному сырью Консистенция- неоднородная Запах, вкус- мясо-овощной		
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура «Салат рыбный»	Продукты	Брутто	Нетто
	Окунь морской	74	49
	Или сом	109	49
	Масса припущенной рыбы		40
	Картофель	27	20
	Огурцы свеж.	31	25
	Помидоры свеж.	29	25
	Салат	14	10
	Майонез	30	30
	Соус Южный	5	5
	Выход:		150

Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.
Подготовка рыбы	Рыбу режут на филе и припускают. Охлаждают и нарезают тонкими ломтиками
Подготовка овощей	Огурцы и картофель нарезают тонкими ломтиками
Приготовление салата	Овощи соединяют с частью майонеза с соусом Южный, добавляют рыбу. Салат укладывают горкой оформляют ломтиками рыбы, помидоров, салатом, поливают оставшимся майонезом
Требования к качеству	Внешний вид- салат в виде горки, на поверхности кусочки рыбы, помидоров, майонез Цвет- соответствует данному сырью Консистенция- неоднородная Запах, вкус- рыбный

Лабораторная работа

Тема: «Приготовление и отпуск холодных закусок из овощей, грибов и яиц»

Цель: Приготовить, оформить для подачи яйца фаршированные сельдью и луком, икра кабачковая, перец фаршированный овощами, рыба жареная под маринадом, ассорти рыбное.

Материально- техническое оснащение:

Оборудование: электроплита, холодильный шкаф, весы, стол производственный

Инвентарь, посуда: разделочные доски, ножи, кастрюли 1л., сковороды, лопаточки, разливная ложка, сырье, посуда для отпуск

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
Рецептура «Яйца фаршированные сельдью и луком»	Продукты	Брутто	Нетто
	Яйца	1шт.	40
	Сельдь	21	10
	Лук репчатый	12	10
	Или лук зеленый	13	10
	Масса фаршированного яйца		60
	Масло сливочное	5	5
	Горошек зел. Консерв.	46	30
	Огурцы свежие	31	25
	Помидоры свежие	29	25
	Майонез	10	10
	Выход:		150
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка яйца	Яйца варят, разрезаю вдоль, удаляют желток, протирают его		

Подготовка сельди	Мякоть сельди смешивают с измельченным зеленым луком и пропускают через мясорубку (сельдь предварительно вымачивают)		
Масса для фарширования	Мякоть сельди с зеленым луком соединяют с протертым желтком. Массу заправляют ½ частью майонеза.		
Фарширование	Полученную массу укладывают в белок, поливают оставшимся майонезом		
Отпуск	Рядом с яйцом укладывают овощи		
Требования к качеству	Внешний вид- яйца без повреждений, заполнены фаршем Цвет- светло-желтый Консистенция- однородная Запах, вкус- луково-рыбный		
Перечень операций		Рекомендации по приготовлению	
Рецептура «Икра кабачковая»	Продукты	Брутто	Нетто
	Кабачки	1693	1354/880
	Лук репчатый	143	120
	Томатное пюре	110	110
	Масло растительное	50	50
	Уксус 3%-ный	30	30
	Выход:		1000
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка овощей	Кабачки очищают, нарезают кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Капусту шинкуют и тушат до полуготовности, к ней добавляют пассированный с томатом лук и тушат.		
Приготовление икры	Кабачки добавляют к тушеной капусте, заправляют уксусом, соль, перцем.		
Отпуск	Отпускают на порцию по 75-100г.		
Требования к качеству	Внешний вид- на поверхности блески масла Цвет- оранжево-коричневый Консистенция- однородная Запах, вкус- кабачковый		
Перечень операций		Рекомендации по приготовлению	
Рецептура «Перец фаршированный овощами»	Продукты	Брутто	Нетто
	Перец сладкий	120	90
	Для фарша:		
	Морковь	110/88	60
	Петрушка корень	11/8	5
	Лук репчатый	48/40	20
	Томатное пюре	10	10
	Масло растительное	10	10
	Сахар	5	5

	<table border="1"> <tr> <td>Уксус 3%-ный</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Масса фарша</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Масса п/ф</td> <td></td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>Выход:</td> <td></td> <td>150</td> </tr> </table>	Уксус 3%-ный	20	20	Масса фарша		90	Масса п/ф		180	Выход:		150																		
Уксус 3%-ный	20	20																													
Масса фарша		90																													
Масса п/ф		180																													
Выход:		150																													
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.																														
Подготовка перца	Перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки, и удаляют ее вместе с семенами. Перец заливают горячей водой и варят 1-2 мин., затем откидывают на дуршлаг																														
Приготовление фарша	Морковь и петрушку нарезают мелкой соломкой и пассеруют; отдельно пассеруют лук репчатый, нарезанный полукольцами. Все смешивают и добавляют пассерованное томатное пюре. Затем фарш заправляют сахаром, уксусом и доводят до кипения																														
Приготовление п/ф	Подготовленный перец заполняют фаршем																														
Тепловая обработка	Перец с фаршем укладывают на противень и запекают с небольшим количеством жидкости до готовности в жарочном шкафу																														
Отпуск	Перед подачей перец поливают соком, оставшимся после припускания																														
Требования к качеству	Внешний вид- перец без повреждений, полит соком Цвет- соответствует данному сырью Консистенция- плотная Запах, вкус- .овощной																														
Перечень операций	Рекомендации по приготовлению																														
Рецептура «Рыба жареная под маринадом»	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Продукты</th> <th>Брутто</th> <th>Нетто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Окунь морской</td> <td>127</td> <td>89</td> </tr> <tr> <td>Или муксун</td> <td>165</td> <td>89</td> </tr> <tr> <td>Или навага дальневосточная</td> <td>148</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Мука пшне.</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Масло растительное</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Масса жареной рыбы</td> <td></td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Маринад №827</td> <td></td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Лук зеленый</td> <td>13</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Выход:</td> <td></td> <td>160</td> </tr> </tbody> </table>	Продукты	Брутто	Нетто	Окунь морской	127	89	Или муксун	165	89	Или навага дальневосточная	148	90	Мука пшне.	5	5	Масло растительное	5	5	Масса жареной рыбы		75	Маринад №827		75	Лук зеленый	13	10	Выход:		160
	Продукты	Брутто	Нетто																												
	Окунь морской	127	89																												
	Или муксун	165	89																												
	Или навага дальневосточная	148	90																												
	Мука пшне.	5	5																												
	Масло растительное	5	5																												
	Масса жареной рыбы		75																												
	Маринад №827		75																												
	Лук зеленый	13	10																												
Выход:		160																													
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.																														

Подготовка рыбы	Рыбу разделяют на филе с кожей без реберных костей, порционируют		
Тепловая обработка	Рыбу жарят		
Отпуск	Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают нишинкованным зеленым луком.		
Требования к качеству	Внешний вид- подают рыбу, рядом выкладывают маринад и зеленый лук Цвет- светло-коричневый Консистенция- неоднородная Запах, вкус- соответствует жареной рыбе, овощной		
Перечень операций		Рекомендации по приготовлению	
Рецептура <u>«Ассорти рыбное»</u>	Продукты	Брутто	Нетто
	Семга соленая	42	30
	Или лосось соленый	46	30
	Севрюга	64	41
	Масса отварной севрюги		30
	Килька	67	30
	Или шпроты	32	30
	Икра паюсная, или зернистая, или кетовая	15,3	15
	Масса рыбных продуктов		105
	Огурцы соленые	19	15
	Или корнишоны	27	15
	Помидоры свежие	18	15
	Морковь	19	15
	Горошек зел. Консерв.	23	15
	Желе№832		7
	Заправка для салатов №830		8
	Масса гарнира		75
Лимон	8	8	
Выход:		185	
Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления. Взвесить сырье, разместить посуду инвентарь на рабочем месте.		
Подготовка рыбы	Севрюгу пластуют на звенья, ошпаривают, удаляют жучки, зачищают. Семгу, лосось и кильку разделяют на мякоть.		
Отпуск	Рыбу отпускают с овощами		
Требования к качеству	Внешний вид- рыба с овощами Цвет- соответствует данному сырью Консистенция- неоднородная Запах, вкус- рыбный		

**Фонд оценочных средств профессионального модуля
ПМ.05 «ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ»**

2025 г.
Общее положение

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации 	-

	<p>структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - составлять различные правовые документы - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта 	
	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 		
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности 	

ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста 	
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности <p>44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям)</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	
	<ul style="list-style-type: none"> - знания об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 		

<p>ОК 08</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности - средства профилактики перенапряжения 	
<p>ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности 	
<p>ПК 5.1</p>	<p>Проверить органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p>

	<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p>	<p>напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
ПК 5.2	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных</p>	<p>Приготовление блюд, и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

	<p>бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p>	<p>изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	
	<p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	

<p>ПК 5.3</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении</p>	<p>Приготовление блюд, и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>ПК 5.4</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным</p>	<p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
	<p>комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	

ПК 5.5	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Оценка освоения умений и знаний дисциплины:

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний. Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

Срез знаний учащихся при самообследовании
ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ «Повар»

Вариант №1

Тест №1

Укажите форму нарезки картофеля и корнеплодов для приготовления блюда «Борщ из свежей капусты»

Картофель	Корнеплоды
Соломка	1.Соломка
Брусочек	2.Кубик
Ломтик	3.Брусочек

Тест №2

Назовите технологические операции, для выполнения сложной нарезки овощей

1. Обтачивание
2. Измельчение
3. Шинкование

Тест №3

Укажите наилучший способ размораживания рыбного филе

1. На воздухе
2. В воде

Тест №4

Объясните почему для приготовления сухарной панировки не используют ржаной хлеб?

1. Меняется цвет п/ф
2. Изменяется вкус, появляется кисловатый привкус у готовых изделий, снижается срок хранения п/ф
3. Изменяется запах

Тест №5

Укажите количество свежих рыбных молочек, добавление которых в рыбную котлетную массу улучшает ее вязкость

1. До 6% от массы рыбы
2. До 20% от массы рыбы
3. До 25% от массы рыбы

Тест №6

Назовите породу рыб, механическая обработка которой не соответствует общей схеме разделки рыбы с костным скелетом

Тест №7

Из представленного ассортимента костей скелета К/р скота выберите трубчатые и определите их назначение

Лопаточная кость	А) Для светлых бульонов
Ребра	Б) Не используют в кулинарии
Газовая	В) Для промышленной переработки
Бедренная	Г) Для коричневых бульонов

Тест №8

Назовите способы нарезки корнеплодов для шпигования мяса и особенности выполнения данной операции

Длинный брусочек	А) Вдоль мышечных волокон
Соломка	Б) Поперек
Произвольный кусочек	В) В любом направлении

Тест №9

Из представленного ассортимента выберите мелкокусковой п/ф и укажите вид мяса из которого его делают

Мясо тушеное	А)Говядина
Филе	Б)Свинина
Ростбиф	В)Баранина
Беф-строганов	Г)Куры

Тест №10

Укажите форму нарезки соленых огурцов и способ их подготовки для приготовления рассольника

Соломка	А)Припустить в малом количестве воды
Брусочек	Б)Пассировать в жире
Кружочек	В)Без тепловой обработки

Тест №11

Укажите способ подготовки квашеной капусты и длительность технологической операции для варки щей

Промыть холодной водой	А)20мин
Измельчить	Б)40мин
Тушить с добавлением бульона, жира, сахара	В)2часа

Тест №12

Укажите вид загустителя который используют для приготовления соуса красного основного

1. Мука пшеничная
2. Крахмал картофельный
3. Пектин
4. Лицетин

Тест №13

Из представленного ассортимента выберите соус, относящийся к группе яично-масляных. Уточните его кулинарное назначение

Польский	А)Отварная рыба
Охотничий	Б)Жареное мясо
Паровой	В)Тушеная курица

Тест №14

Определите форму нарезки картофеля и вид соуса для овощного рагу

Долька	А)Красный основной
Соломка	Б)Белый основной
Кружочек	В)Томатный

Тест №15

Уточните значение термина «упревание» каши

1. Кашу варили на паровой бане
2. В конце варки каши её выдерживают в теплом месте 30-40минут для перераспределения жидкости внутри крупы
3. Крупу заливают кипятком, выдерживают 1 час, а затем доваривают

Тест №16

Укажите вид тепловой обработки для приготовления сырников по- киевски

Жарение основным способом	А) Фаршируют
Запекание в жарочном шкафу	Б) Готовят из натуральной творожной массы
Жарение во фритюре	В) Готовят из смешанной творожной массы

Тест №17

Из предложенных пород рыб выберите ту, которая лучше подходит для тушения.

Уточните набор специй для этого вида тепловой обработки

Осетр	А) Шафран, лавровый лист
Палтус	Б) Красный перец, лавровый лист
Форель	В) Гвоздика, корица, лавровый лист
Толстолобик	Г) Душистый перец, барбарис

Тест №18

Назовите признак который определяет готовность жаренного мяса

1. По образованию румяной корочки
2. Повремен жарения
3. По виду вытекающего сока

Тест №19

Укажите одну из особенностей подготовки мяса для шашлыка кавказского, а также особенности его отпуска

Маринуют в кислой среде	А) Баклажаны, перец болгарский, помидоры гриль
Не маринуют	Б) Картофель жареный
Между кубиками мяса кладут репчатый лук	В) Макароны отварные

Тест №20

Укажите особенности фарширования куриного филе для блюда котлеты по-киевски, а также особенности обработки п/ф

Сливочное масло	А) Жарение во фритюре
Густой молочный соус	Б) Жарение на сковороде
Паштет из печени	В) Жарение в духовом шкафу

Тест №21

Укажите количество мясопродуктов и вид соуса который используется для блюда ассорти мясное

2-3 вида мясопродуктов	А) Соус красный
3-5 видов мясопродуктов	Б) Охотничий
5-7 видов мясопродуктов	В) Майонез с корнишонами

Тест №22

Из предложенного ассортимента кофе выберите тот, который отпускают с холодной кипяченой водой. Определите норму отпуска одной порции такого кофе

По-варшавски	А) 50гр
Капучино	Б) 75гр
Гляссе	В) 150гр
По-турецки	

Тест №23

Рассчитайте, какое количество меланжа соответствует массе 10 штук куриных яиц

Тест №24

Определите сменный механизм, который входит в комплект привода ПМ-06

1. Соковыжималка
2. Мясорыхлитель
3. Протирочный механизм
4. Слайсер

Тест №24

Из представленного сырья выберите то, в котором содержится максимальное количество калия

1. Вяленые абрикосы
2. Говядина

3. Баклажаны
4. Цельное коровье молоко

Тест №25

Выберите инвентарь и оборудование для организации рабочего места повара в мучном цехе

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1. Тестоделитель | А)Тестомесильная машина |
| 2. Ножи МС,РС | Б)Мясорубка |
| 3. Мусат | В)Мармит паровой |
| 4. Формочки для желе | Г)Фритюрница |

Эталоны ответов для теста Вариант№1

№ теста	1	2	3	4	5
ответы	2а	1	1	2	1
№ теста	6	7	8	9	10
ответы	4	4а	1а	4а	1а
№ теста	11	12	13	14	15
ответы	3б	1	1а	1а	2
№ теста	16	17	18	19	20
ответы	3а	4в	3	1а	1а
№ теста	21	22	23	24	25
ответы	2в	4а	400гр	1	1а

Критерии оценки

Оценка ставится, если обучающийся при ответах на тестовые задания набрал соответствующее количество баллов:

Оценка	Проценты	Баллы
Оценка «5»	80-100%	20-25
Оценка «4» хорошо	72-76%	18-19
Оценка «3» удовлетворительно	60-68%	15-17
Оценка «2» не удовлетворительно	Менее 60%	До 15

Вариант №2

Тест №1

Дайте характеристику хлеба который можно использовать при приготовлении рыбной котлетной массы. В каком виде хлеб добавляют?

Пшеничный	А)Свежий
Отрубной	Б)Двухдневной давности
Ржаной	В)В виде сухарей

Тест №2

Определите форму п/ф «Тельное». Укажите вид панировки.

Круглая	А)Мучная
Овальная	Б)Сухарная
В виде полумесяца	В)Фигурная

Тест №3

Определите форму нарезки овощей и блюда для которых подготавливается картофель

Брусочек	А)Картофель пай
Средний кубик	Б)Суп с галушками
Соломка	В)Борщ с капустой

Тест №4

Из представленного ассортимента выберите порционные п/ф и поясните имеют ли они панировку

1. Буженина А)Имеют
2. Беф-строганов Б)Не имеют
3. Плов
4. Лангет

Тест №5

Добавьте недостающее сырье в массу для приготовления мясных фрикаделек. И определите массу этих п/ф.

1. Говядина А)15-20 граммов
2. Яйцо Б)25-35 граммов
3. Соль В)50граммов
4. Перец
5. _____

Тест №6

Объясните, почему перед тепловой обработкой тушки С/х птиц формируют.

1. Ускоряется процесс варки
 2. Тепловая обработка происходит более равномерно
 3. Тушки после тепловой обработки легче порционируются
- Какой способ наиболее распространен?

- А)В кармашек
- Б)Шпагатом
- В)В одну нитку

Тест №7

Поясните в рецептуру какого супа входит свёкла:

1. Борщ московский
2. Рассольник ленинградский
3. Окрошка овощная

Поясните к какому виду тепловой обработки подвергают свёклу

- А)Жарят
- Б)Тушат
- В)Запекают

Тест №8

Назовите жидкую основу для приготовления окрошки сборной мясной.

Какую форму нарезки имеет сырье?

Квас хлебный	А)Брусочек
Свекольный настой	Б)Ломтик
Вода	В)Соломка

Тест №9

Вставьте пропущенные слова в технологию приготовления хлебного кваса

Сухари из ржаного хлеба заливают горячей водой и настаивают 1-2 часа, а полученное сливают. Затем добавляют сахар _____ разведенные небольшим количеством полученной жидкости, затем квас ставят на брожение на _____ часов. Затем квас процеживают и охлаждают.

Тест №10

Объясните причину в следствие которой п/ф домашней лапши перед варкой супа бланшируют. Какой жир используется для пассирования овощей?

Суп быстрее варится	А)Сливочное масло
В готовом супе бульон прозрачный, отсутствует привкус мучности	Б)Кулинарный жир
Более эстетичный внешний вид	В)Оливковое масло

Тест №11

Объясните причину в следствие которой при варки супа молочного с овощами их вначале варят в воде до полу готовности, а затем прибавляют молоко?

1. Чтобы размягчился протопектин в овощах
2. Снизить калорийность супа
3. Чтобы сократить время варки

Уточните, чем заправляют суп перед отпуском?

- А)Рубленая зелень
- Б)Сливочное масло

Тест №12

Объясните, что является жидкой основой для соуса «майонез»?

1. Растительное масло в натуральном виде
2. Эмульгированное растительное масло
3. Сметана

Тест №13

Назовите сырье которое является загустителем овощной массы при приготовлении котлет свекольных. С чем отпускают это блюдо?

Картофельный крахмал	А)Со сметаной
Мука пшеничная	Б)С соусом польский
Манная крупа	В)С красным соусом

Тест №14

Назовите крупу из которой чаще всего готовят крупейник.

Поясните отпуск блюда.

Саго	А)Со сметаной
Гречка	Б)С фруктово-ягодным соусом
Кукурузная	В)Со сливочным маслом

Тест №15

Поясните какие овощи используются в рецептуре блюда «Рыба тушеная с овощами». Какие специи используются для ее тушения?

Морковь, лук репчатый, белые коренья	А)Смесь перцев
Болгарский перец, лук шалот	Б)Перец черный, лавровый лист
Кабачки, морковь	В)Перец черный, лавровый лист, перец душистый, гвоздика, корица

Тест №16

Определите способ варки макарон для гарнира и жидкостный коэффициент который используется при этом

1. Сливной способ А)1:3
2. Не сливной способ Б)1:6

Тест №17

Определите вид соуса который используют для запекания рыбы

1. Соус польский
2. Майонез
3. Овощной маринад
4. Белый основной

Тест №18

Определите вид соуса который используют при приготовлении блюда «Гуляш».
Подберите гарнир для отпуска блюда.

Красный основной	А)Картофель жареный во фритюре
Белый основной	Б)Гарнир из консервированных овощей
Польский	В)Гарнир из маринованных фруктов
Молочный	Г)Гречневая рассыпчатая каша

Тест №19

Вставьте пропущенные слова в технологию приготовления киселя из вишни
Из подготовленной вишни удаляют косточки, отжимают сок.заливают водой и _____
проваривают 10-15минут. Отвар сливают, добавляют _____, доводят до кипения и _____
тонкой струйкой помешивая добавляют разведенный _____
_____. Доводят до кипения и вливают _____. Проваривают 2 минуты.

Тест №20

Из предложенного ассортимента кофе выберите то, которое отпускается в холодном виде

1. Кофе с лимоном
2. Кофе с ликером
3. Гляссе
4. По-турецки

Определите объем порции.

- А)80гр
- Б)100гр
- В)200гр

Тест №21

Подберите ассортимент изделий и блюд и вид теста из которого они изготавливаются

1. Оладьи со сметаной А) Бездрожжевое тесто
2. Блинчики с мясом Б)Опарное дрожжевое
3. Чебуреки В) Жидкое дрожжевое
4. Ватрушки с творогом Г)Жидкое бездрожжевое

Тест №22

Рассчитайте какое количество томата-пасты с содержанием сухих веществ 40% соответствует 100гр томату-пюре, коэффициент перерасчета равен 0,3

Тест №23

Рассчитайте какое количество отварных грибов получится из 100граммов сушеных, если в процессе варки их масса увеличивается на 100%.

Тест №24

Укажите вид маркировки разделочных досок в холодном цехе для нарезки копченой грудинки (вручную)

1. Мясо-вареное (МВ)
2. Овощи вареные (ОВ)
3. Гастрономия (Г)

Подберите посуду для нарезанного продукта

- А) Лоток
- Б)Функциональная емкость
- В)Плоская тарелка

Тест №25

Соотнесите виды рыб к их семействам

Килька	А)Камболовые
Горбуша	Б)Тресковые

Пикша	В)Лососевые
Палтус	Г)Сельдевые
Стерлядь	Д)Осетровые

Эталоны ответов для тестов Вариант №3

№ теста	1	2	3	4	5
ответы	1б	3б	1в,2б,3а	4б	Лук репчатый,б
№ теста	6	7	8	9	10
ответы	2а	1б	1б	Сусло, дрожжи, 8-12ч.	2а
№ теста	11	12	13	14	15
ответы	1б	2	3а	2а	1в
№ теста	16	17	18	19	20
ответы	1б	4	1г	Мезга,сахар, крахмал,сок	3в
№ теста	21	22	23	24	25
ответы	1в,2г,3а,4б	30граммов	200гр	3а	1г,2в,3б,4а,5д

Критерии оценки

Оценка ставится, если обучающийся при ответах на тестовые задания набрал соответствующее количество баллов:

Оценка	Проценты	Баллы
Оценка «5»	80-100%	20-25
Оценка «4» хорошо	72-76%	18-19
Оценка «3» удовлетворительно	60-68%	15-17
Оценка «2» не удовлетворительно	Менее 60%	До 15

Вариант №3

Тест №1

Назовите вид овощей которые подвергают фиксации. Укажите в чем состоит особенность этой операции

Картофель	А)Бланширование
Капуста	Б)Сортировка
Лук	В)Погружение в солено-кислый раствор на 20 мин

Тест №2

Из представленного ассортимента рыбных п/ф выберите те, которые жарят во фритюре

1. Кругляши
2. Тушка потрошенная с головой
3. Биточки рубленные
4. П/ф рыба Кольбер

Тест №3

Назовите основные компоненты льезона и его назначение

Яйца, вода	А)Улучшается вкус готового блюда
Яйца	Б)Срок реализации блюда увеличивается
Молоко, мука	В)Достигается лучшее прилипание панировки к п/ф

Тест №4

Назовите, какие кулинарные части говяжьего мяса относятся к спино-грудному отрубю.
Назовите способ тепловой обработки

Толстый край	А)Варка
Вырезка	Б)Жарение
Пашина	В)Тушение

Тест №5

Определите по составу сырья вид рубленой массы: говядина, шпик, вода, соль, черный молотый перец. Уточните способ введения соли в эту массу

1. Котлетная А)В сухом виде
2. Натурально-рубленая Б)В виде раствора

Тест №6

Поясните как определяется готовность томата-пюре при его пассировании

1. Томат становится гуще
2. Изменяется цвет томата
3. Жир приобретает оранжевый цвет

Тест №7

Вставьте пропущенные слова в технологию приготовления котлет из моркови
Подготовленную морковь тонко шинкуют и _____ с добавлением молока, маргарина. Затем тонкой стружкой помешивая добавляют _____ и проваривают, затем охлаждают, добавляют _____, перемешивают, формируют котлеты, панируют из в сухарях, обжаривают и подают со сметаной.

Тест №8

Укажите специи которые добавляют в борщ из свежей капусты. Уточните время введения

Перец черный, лавровый лист	А)В начале варки
Перец красный, лавровый лист	Б)В конце варки
Гвоздика, шафран	В) В любое время в течении варки

Тест №9

Укажите способ нарезки овощей для приготовления соуса красный основной. Уточните вид тепловой обработки

Кубик мелкий	А)Варка
Соломка	Б)Жарение
Долька	В)Пассирование

Тест №10

Укажите назначение густого молочного соуса и вид используемой мучной пассировки

Для отпуска блюд	А)Белая жировая
Для запекания	Б)Белая сухая
Для фарширования	В)Красная

Тест №11

Укажите возможную причину дефекта в картофельном пюре, если оно после приготовления имеет тягучую консистенция

1. В протертую картофельную массу добавили холодное сливочное масло
2. Вареный картофель протерли в охлажденном виде
3. Добавили охлажденное после кипячения молоко

Тест №12

Из представленного ассортимента подберите гарнир к блюдам из отварной рыбы. Какой лучше соус использовать для отпуска?

Овощи отварные с маслом	А) Соус паровой
Овощи жареные	Б) Луковый
Макаронные отварные с маслом	В) Кисло-сладкий

Тест №13

Выберите один из используемых способов отпуска бифштекса. Подберите гарнир к этому блюду

С жареным луком	А) Вязкая рисовая каша
С соусом польским	Б) Картофель фри
Со сливочным маслом	В) Макароны отварные
С соусом красным	Г) Икра кабачковая

Тест №14

Вставьте пропущенные слова в описание технологии жарения мяса мелкими кусками

В сковороду наливают жир в количестве не более 10% от массы мясного п/ф.

Разогревают его. Кусочки мяса выкладывают слоем не более Быстро

обжаривают, а затем

, _____ . _____

Тест №15

Поясните какой компонент является основным для приготовления галантина из кур.

Назовите набор специй используемых в процессе приготовления

Мякоть кур	А) Мускатный орех
Свинина	Б) Корица
Телятина	В) Красный перец
Мякоть кур, свинина	Г) Гвоздика

Тест №16

Поясните какую воду используют в процессе подготовки желатина. Уточните соотношение массы желатина и воду

Холодная вода	А) 1:8
Теплая вода	Б) 1:4
Кипяток	В) 1:1

Тест №17

Поясните, что является загустителем в яблочном супе. Какой ароматизатор используется в процессе приготовления?

Крахмал картофельный	А) Ванилин
Пшеничный хлеб	Б) Корица
Яблочное пюре	В) Мускатный орех

Тест №18

Поясните какое количество разноцветных лансpegов готовят для приготовления мраморного желе. С помощью чего создают характерный для данного блюда рисунок?

2 вида	А) Заостренной шпажкой
3-4 вида	Б) Чайной ложкой
До 7 видов	В) Лезвием ножа

Тест №19

Из представленного ассортимента горячих напитков выберите тот, который можно отпустить с лимоном

1. Жидкий шоколад
2. Чай черный
3. Кофейный напиток
4. Кофе по-турецки

Тест №20

Определите массу нетто картофеля которое может быть получено в ноябре месяце из 1 кг.неочищенного картофеля, если % потерь при механической обработке равен 30.

Тест №21

Определите % потерь при тушении трески, если из 152граммов нетто рыбы получается 125граммов тушеной рыбы.

Тест №22

Поясните какое коровье молоко поступает в предприятия общественного питания и дайте характеристику его обработки на мол заводе.

Низколактозное молоко	А) нагревают до 100 градусов
Пастеризованное молоко	Б)нагревают до 85 градусов и выдерживают 30 мин
Стерилизованное молоко	В)кипятят

Тест №23

Из представленного ассортимента рыб выберите ту, которая относится к семейству осетровых. Для какого блюда эта рыба может быть использована?

Путассу	А)Рыба фаршированная
Мероу	Б)Рыбные котлеты
Стерлядь	В)Рыба заливная
Щука	Г)Рыба тушеная

Тест №24

Подберите инвентарь и оборудование для организации рабочего места повара в мясо-рыбном цехе

Шпиговальная игла, нож РС	А)Параконвектомат
Лопаточки	Б)Привод ПМ-1.1
Сито	В)Слайсер
Ножи МВ,РВ	Г)Льдогенератор

Тест №25

Поясните, какую ножевую решетку необходимо использовать при сборке мясорубки МИМ-82 для приготовления кнельной массы из кур

1. С диаметром отверстий 3мм.
2. С диаметром отверстий 6мм.
3. С диаметром отверстий 9мм.

Эталоны ответов для тестов Вариант №2

№ теста	1	2	3	4	5
ответы	2в	4	1в	1б	2б
№ теста	6	7	8	9	10
ответы	3	Припускают, манную крупу, яйца	1б	2в	3а
№ теста	11	12	13	14	15
ответы	2	1а	1б	3см,солят,перчат	4а
№ теста	16	17	18	19	20
ответы	1а	1б	1а	2	700гр
№ теста	21	22	23	24	25
ответы	17,7%	2б	3в	1б	1

Критерии оценки

Оценка ставится, если обучающийся при ответах на тестовые задания набрал соответствующее количество баллов:

Оценка	Проценты	Баллы
Оценка «5»	80-100%	20-25
Оценка «4» хорошо	72-76%	18-19
Оценка «3» удовлетворительно	60-68%	15-17
Оценка «2» не удовлетворительно	Менее 60%	До 15

Вариант №4

Тест №1

Дайте характеристику хлеба который можно использовать при приготовлении рыбной котлетной массы. В каком виде хлеб добавляют?

Пшеничный	А) Свежий
Отрубной	Б) Двухдневной давности
Ржаной	В) В виде сухарей

Тест №2

Определите форму п/ф «Тельное». Укажите вид панировки.

Круглая	А) Мучная
Овальная	Б) Сухарная
В виде полумесяца	В) Фигурная

Тест №3

Определите форму нарезки овощей и блюда для которых подготавливается картофель

Брусочек	А) Картофель пай
Средний кубик	Б) Суп с галушками
Соломка	В) Борщ с капустой

Тест №4

Из представленного ассортимента выберите порционные п/ф и поясните имеют ли они панировку

5. Буженина А) Имеют
6. Беф-строганов Б) Не имеют
7. Плов
8. Лангет

Тест №5

Добавьте недостающее сырье в массу для приготовления мясных фрикаделек. И определите массу этих п/ф.

6. Говядина А) 15-20 граммов
7. Яйцо Б) 25-35 граммов
8. Соль В) 50 граммов
9. Перец
10. _____

Тест №6

Объясните, почему перед тепловой обработкой тушки С/х птиц формируют.

4. Ускоряется процесс варки
5. Тепловая обработка происходит более равномерно
6. Тушки после тепловой обработки легче порционируются

Какой способ наиболее распространен?

- А) В кармашек
- Б) Шпагатом
- В) В одну нитку

Тест №7

Поясните в рецептуру какого супа входит свёкла:

4. Борщ московский

5. Рассольник ленинградский

6. Окрошка овощная

Поясните к какому виду тепловой обработки подвергают свёклу

А)Жарят

Б)Тушат

В)Запекают

Тест №8

Назовите жидкую основу для приготовления окрошки сборной мясной.

Какую форму нарезки имеет сырье?

Квас хлебный	А)Брусочек
Свекольный настой	Б)Ломтик
Вода	В)Соломка

Тест №9

Вставьте пропущенные слова в технологию приготовления хлебного кваса

Сухари из ржаного хлеба заливают горячей водой и настаивают 1-2 часа, а полученное

сливают. Затем добавляют сахар _____ разведенные небольшим количеством

полученной жидкости, затем квас ставят на брожение на _____ часов. Затем квас процеживают и охлаждают.

Тест №10

Объясните причину в следствие которой п/ф домашней лапши перед варкой супа бланшируют. Какой жир используется для пассирования овощей?

Суп быстрее варится	А)Сливочное масло
В готовом супе бульон прозрачный, отсутствует привкус мучности	Б)Кулинарный жир
Более эстетичный внешний вид	В)Оливковое масло

Тест №11

Объясните причину в следствие которой при варки супа молочного с овощами их вначале варят в воде до полу готовности, а затем прибавляют молоко?

4. Чтобы размягчился протопектин в овощах

5. Снизить калорийность супа

6. Чтобы сократить время варки

Уточните, чем заправляют суп перед отпуском?

А)Рубленая зелень

Б)Сливочное масло

Тест №12

Объясните, что является жидкой основой для соуса «майонез»?

1. Растительное масло в натуральном виде

2. Эмульгированное растительное масло

3. Сметана

Тест №13

Назовите сырье которое является загустителем овощной массы при приготовлении котлет свекольных. С чем отпускают это блюдо?

Картофельный крахмал	А)Со сметаной
Мука пшеничная	Б)С соусом польский
Манная крупа	В)С красным соусом

Тест №14

Назовите крупу из которой чаще всего готовят крупейник.

Поясните отпуск блюда.

Саго	А)Со сметаной
Гречка	Б)С фруктово-ягодным соусом
Кукурузная	В)Со сливочным маслом

Тест №15

Поясните какие овощи используются в рецептуре блюда «Рыба тушеная с овощами». Какие специи используются для ее тушения?

Морковь, лук репчатый, белые коренья	А)Смесь перцев
Болгарский перец, лук шалот	Б)Перец черный, лавровый лист
Кабачки, морковь	В)Перец черный, лавровый лист, перец душистый, гвоздика, корица

Тест №16

Определите способ варки макарон для гарнира и жидкостный коэффициент который используется при этом

3. Сливной способ А)1:3
4. Не сливной способ Б)1:6

Тест №17

Определите вид соуса который используют для запекания рыбы

5. Соус польский
6. Майонез
7. Овощной маринад
8. Белый основной

Тест №18

Определите вид соуса который используют при приготовлении блюда «Гуляш».

Подберите гарнир для отпуска блюда.

Красный основной	А)Картофель жареный во фритюре
Белый основной	Б)Гарнир из консервированных овощей
Польский	В)Гарнир из маринованных фруктов
Молочный	Г)Гречневая рассыпчатая каша

Тест №19

Вставьте пропущенные слова в технологию приготовления киселя из вишни

Из подготовленной вишни удаляют косточки, отжимают сок.заливают водой и _____ проваривают 10-15минут. Отвар сливают, добавляют _____, доводят до кипения и тонкой струйкой помешивая добавляют разведенный _____ . Доводят до кипения и вливают _____. Проваривают 2 минуты.

Тест №20

Из предложенного ассортимента кофе выберите то, которое отпускается в холодном виде

5. Кофе с лимоном
6. Кофе с ликером
7. Гляссе
8. По-турецки

Определите объем порции.

- А)80гр
- Б)100гр
- В)200гр

Тест №21

Подберите ассортимент изделий и блюд и вид теста из которого они изготавливаются

5. Оладьи со сметаной А) Бездрожжевое тесто
6. Блинчики с мясом Б)Опарное дрожжевое
7. Чебуреки В) Жидкое дрожжевое
8. Ватрушки с творогом Г)Жидкое бездрожжевое

Тест №22

Рассчитайте какое количество томата-пасты с содержанием сухих веществ 40% соответствует 100гр томату-пюре, коэффициент перерасчета равен 0,3.

Тест №23

Рассчитайте какое количество отварных грибов получится из 100граммов сушеных, если в процессе варки их масса увеличивается на 100%.

Тест №24

Укажите вид маркировки разделочных досок в холодном цехе для нарезки копченой грудинки (вручную)

4. Мясо-вареное (МВ)
5. Овощи вареные (ОВ)
6. Гастрономия (Г)

Подберите посуду для нарезанного продукта

- А) Лоток
- Б)Функциональная емкость
- В)Плоская тарелка

Тест №25

Соотнесите виды рыб к их семействам

Килька	А)Камболовые
Горбуша	Б)Тресковые
Пикша	В)Лососевые
Палтус	Г)Сельдевые
Стерлядь	Д)Осетровые

Эталоны ответов для тестов Вариант №3

№ теста	1	2	3	4	5
ответы	1б	3б	1в,2б,3а	4б	Лук репчатый,б
№ теста	6	7	8	9	10
ответы	2а	1б	1б	Сусло, дрожжи, 8-12ч.	2а
№ теста	11	12	13	14	15
ответы	1б	2	3а	2а	1в
№ теста	16	17	18	19	20
ответы	1б	4	1г	Мезга,сахар, крахмал,сок	3в
№ теста	21	22	23	24	25
ответы	1в,2г,3а,4б	30граммов	200гр	3а	1г,2в,3б,4а,5д

Критерии оценки

Оценка ставится, если обучающийся при ответах на тестовые задания набрал соответствующее количество баллов:

Оценка	Проценты	Баллы
Оценка «5»	80-100%	20-25
Оценка «4» хорошо	72-76%	18-19
Оценка «3» удовлетворительно	60-68%	15-17
Оценка «2» не удовлетворительно	Менее 60%	До 15

Часть А. Тестовое задание

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 25 вопросов. В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение недостающих этапов.

Время выполнения задания – 120 минут.

1 уровень

1. Выберите правильный ответ

1. К заправочным супам относятся:

- а) борщи, холодные супы;
- б) молочные супы, рассольники;
- в) солянки, супы овощные;
- г) сладкие супы, прозрачные.

2. Для приготовления блюда «Картофель «пай»» картофель нарезают:

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) стружкой;
- г) бочоночками.

3. Для приготовления блюда «Запеканка рисовая» кашу готовят:

- а) жидкую;
- б) вязкую;
- в) рассыпчатую;
- г) вязкую или жидкую.

4. При варке бобовых соль добавляют:

- а) в конце варки;
- б) в начале варки;
- в) не добавляют;
- г) во время варки.

5. Красная мучная пассеровка используется для приготовления соусов:

- а) Мадера, парового соуса;
- б) соуса польского, голландского соуса;
- в) белого соуса, соуса красного основного;
- г) соуса лукового, соуса красного с корнишонами.

6. В состав омлетной смеси входят:

- а) яйца, мука, соль;
- б) яйца, жидкость, соль;
- в) яйца, соль, растительное масло;
- г) яйца, мука, соль, жидкость.

7. На ржаном хлебе можно приготовить бутерброды

со следующими продуктами:

- а) джем, повидло, сыр;
- б) вареная колбаса, мясо отварное, отварная осетровая рыба;
- в) шпик, корейка, сельдь, килька;
- г) икра, сыр, рыбные консервы, колбаса сырокопченая.

8. К желированным сладким блюдам относятся:

- а) суфле, желе, самбук, кисель;
- б) каша гурьевская, мусс, желе, самбук;
- в) желе, самбук, крем, яблоки в тесте.

9. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) суфле, шарлотка, гренки с плодами и ягодами, пудинг;
- б) каша гурьевская, блинчики с вареньем, яблоки в тесте, самбук;
- в) яблоки печеные, пудинг рисовый, шарлотка, крем ванильный;

г) яблоки в тесте, каша гурьевская, суфле, желе, крем, шарлотка.

10. Состав теста для пельменей:

- а) мука пшеничная, молоко, соль, сахар, яйца;
- б) мука пшеничная, соль, сахар, яйца;
- в) мука пшеничная, меланж, молоко, соль;
- г) мука пшеничная, яйца, вода, соль.

2 уровень

11. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

12. Определите продукты необходимые для приготовления:

А. Борщ украинский	Продукты	Б. Борщ сибирский
	1. Свекла	
	2. Картофель	
	3. Капуста	
	4. Лук репчатый	
	5. Морковь	
	6. Томатное пюре	
	7. Сахар	
	8. Соль	
	9. Уксус 9 %	
	10. Жир	
	11. Бульон или вода	
	12. Сладкий перец	
	13. Чеснок	
	14. Шпик соленый	
	15. Мука пшеничная	
	16. Корень петрушки	
	17. фрикадельки	
	18. фасоль	

13. Соотнесите показатели качества яиц отварных:

Наименование	Показатели качества
1. Яйца всмятку	а) желток и основная часть белка жидкие. Верхняя часть белка уплотненная б) желток жидкий, белок полужидкий в) желток нежный, рассыпчатый; белок в меру плотный г) желток в меру плотный, белок уплотненный
2. Яйца «в мешочек»	
3. Яйца вкрутую	

14. Соотнесите гарниры к запеченным блюдам из рыбы:

1. Рыба запеченная по-русски	а) Вареный картофель
2. Рыба, запеченная под молочным соусом	б) Картофель жареный из отварного пюре
3. Рыба, запеченная в сметанном соусе	в) Картофельное пюре
	г) Каша гречневая рассыпчатая
	д) Каша рисовая

15. Соотнесите блюда согласно классификации:

Блюда из котлетной массы	Перечень блюд	Блюда из рубленой массы
	1. Бифштекс рубленый	
	2. Люля-кебаб	
	3. Биточки по-казацки	
	4. Зразы рубленые	
	5. рулет с луком и яйцом	
	6. Тефтели	
	7. шницель натурально-рубленый	
	8. котлеты полтавские	

16. При варке соус становится вязким, так как происходит процесс ...**17. Как правильно нарезать продукты для винегрета?**

Состав винегрета	Вид нарезки
1. Картофель	а) кубики
2. Свекла	б) ломтики
3. Морковь	в) дольки
4. Огурцы соленые	г) кольца
5. Капуста квашеная	д) полукольца
6. Лук зеленый	е) шинкование
7. Лук репчатый	ж) шпалки 1 – 1,5 см

18. Определите состав салатов:

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	
	6. Огурцы	
	7. Салат	
	8. Картофель	
	9. Грибы	
	10. Соус Южный	
	11. Зелень	
	12. Помидоры свежие	

18. . Перечислить продукты для маринования рыбы при приготовлении блюда "Рыба в тесте жареная"

19 . Дописать слова в технологию приготовления блюда "Яблоки в тесте жареные":

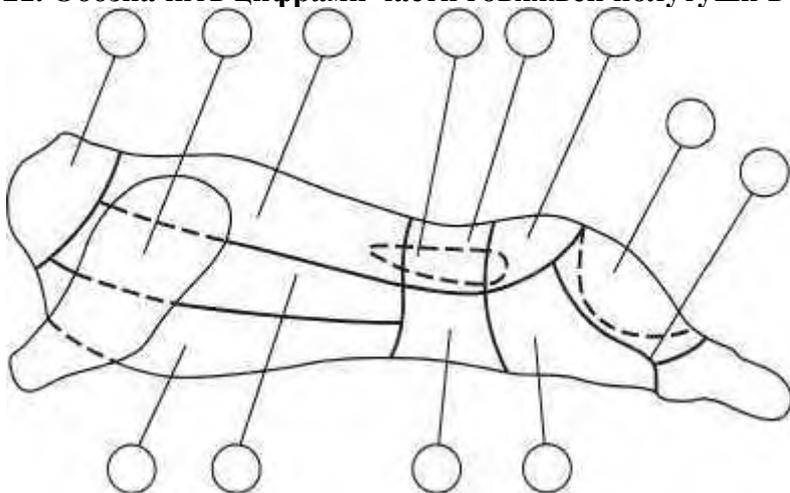
Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают _____ толщиной _____ см и посыпают _____. Приготавливают тесто: в желтки кладут соль, сахар, _____ муку, перемешивают и разводят _____. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в _____.

20. Установите соответствие определений для следующих блюд:

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

3 уровень

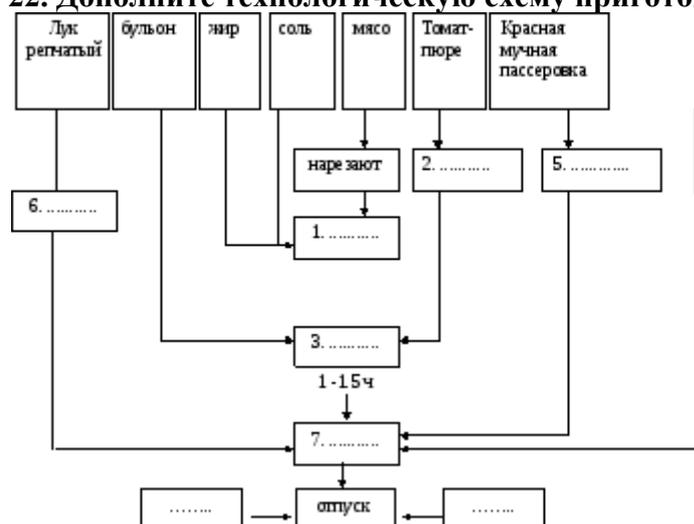
21. Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — грудинка; 4 — покромка; 5 — толстый край; 6 -тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхний кусок тазобедренной

части; 10 — наружный кусок тазобедренной части; 11 — боковой кусок тазобедренной части; 12 — внутренний кусок тазобедренной части

22. Дополните технологическую схему приготовления гуляша:



23. Укажите блюда, которое готовят вместе с гарниром:

1. Бифштекс рубленый;
2. Азу;
3. Говядина, запеченная в луковом соусе;
4. Плов;
5. Говядина в кисло-сладком соусе;
6. Грудинка фаршированная;
7. Поджарка;
8. Почки по-русски;
9. Рагу из потрохов;
10. Говядина духовая;
11. Жаркое по-домашнему.

24. Дополните недостающие правила варки рассыпчатых каш:

подобрать посуду с учетом привара;
подготовить крупу;

засыпать крупу, перемешать;

добавить сливочное масло или жир;
варить до загустения при закрытой крышке;

готовую кашу разрыхлить;

25. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают <u>10... 15</u> мин
3	Отжимают сок и ставят в холодильник
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой

2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Приложение 1.6
к ОПОП-П по специальности
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ДПБ.06 УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО
СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 «Участие в организации технологического процесса (по специализации Поварское и кондитерское дело)»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Участие в организации технологического процесса (по специализации Поварское и кондитерское дело)»

Профессиональный модуль включен в *вариативную часть образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁶:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	-
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации, 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных 	-

	<p>планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта 	-

	<p>источники финансирования</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - составлять различные правовые документы - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 		
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности 	-
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста 	-
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - стандарты антикоррупционного 	-

		поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	--
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности - средства профилактики перенапряжения 	-
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общепотребительные глаголы (бытовая и 	-

	<p>тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональная лексика)</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности 	
<p>ПК.6.1 Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.</p> <p>ПК 6.2 Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.</p> <p>ПК 6.3 Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета - Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов - Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания - Производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания - Разрабатывать график работы членов бригады поваров - Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров - Распределять задания между работниками бригады поваров - Определять потребность в обучении работников бригады поваров - Использовать мобильные терминалы и 	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных - Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий - Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов - Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря - Товароведение в организации питания - Принципы ХАССП в организациях общественного питания - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение инвентаризации кухни организации питания - Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров - Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров - Координация выполнения заданий работниками кухни организации питания - Координация работы кухни с другими подразделениями организации питания - Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

<p>ПК 6.4 Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.</p> <p>ПК 6.5 Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	<p>специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте - Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий - Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров - Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов - Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий - Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения - Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров 	<ul style="list-style-type: none"> - Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения - Методы органолептического анализа - Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы - Методы разрешения конфликтных ситуаций - Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля - Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения - Технологии управления персоналом 	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре - Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных - Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	<ul style="list-style-type: none"> - Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета -Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов - Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания - Производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания - Разрабатывать график работы членов бригады поваров - Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров - Распределять задания между работниками бригады поваров - Определять потребность в обучении работников бригады поваров - Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации 	Тема 1 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	10	По запросу работодателя
			Тема 2 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	3	
			Тема 3 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	13	

		<p>выполнения заданий работниками кухни организации питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте - Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий - Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров - Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов - Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий - Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения - Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов 	<p>Тема 4 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Тема 5 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 6 Управление структурным подразделением организации</p> <p>Тема 7 Организация производства предприятий общественного питания</p>	<p>6</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>11</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	--

		<p>организации работы бригады поваров</p> <ul style="list-style-type: none">- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания- Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных- Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий- Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов- Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря- Товароведение в организации питания- Принципы HACCP в организациях общественного питания- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания- Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий- Технологические режимы приготовления блюд,			
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

		<p>напитков и кулинарных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения - Методы органолептического анализа - Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы - Методы разрешения конфликтных ситуаций - Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля - Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения - Технологии управления персоналом - Проведение инвентаризации кухни организации питания - Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров 			
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">- Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров- Координация выполнения заданий работниками кухни организации питания- Координация работы кухни с другими подразделениями организации питания- Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий- Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре- Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных- Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период			
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁷	432	332
Самостоятельная работа	24	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме экзамена МДК 06.02 в форме дифференцир..зачета МДК 06.03 в форме дифференцир..зачета УП.06 в форме дифференцир.зачета ПП.06 в форме дифференцир.зачета ПМ 06 в форме квалиф.экзамена	6	6
Всего	624	518

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ⁸	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁹	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01 ОК.02 ОК.03	Раздел 1. Организация технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)	324	X	324	324	x	24		
ОК.04 ОК.05 ОК.06	Раздел 2. Применение цифровых технологий в образовательном процессе среднего профессионального образования	36	X	36	36	x	-		
ОК.07 ОК.08	Раздел 3. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	72		72	72		-		
ОК.09	Учебная практика	36	X					36	
ПК.6.1	Производственная практика	144	X						144
ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4	Промежуточная аттестация	12							
ПК.6.5									
	Всего:	624	X		432	X	24	36	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)			
МДК 06.01. Организация технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)			
тема 1 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
1.1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание		
	Виды рыб, товароведческая характеристика различных видов рыб для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03
	Полуфабрикаты для приготовления сложных блюд из рыбы		ОК.04
	Практические работы		ОК.05
	Оценка качества поступающей рыбы Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление различных видов п/ф. Расчет расхода сырья и п/ф при приготовлении блюд из рыбы	2	ОК.06 ОК.07 ОК.08
	Самостоятельная работа		ОК.09
	Разработать карту качества на сырье (различные виды рыб)	1	ПК.6.1
Решение ситуационных задач. Расчет массы брутто, нетто отходов при механической обработке рыбы	1	ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4	
1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Содержание		
	Виды мяса, товароведческая характеристика различных видов мяса для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03
	Полуфабрикаты для приготовления сложных блюд из мяса		ОК.04
	Практические работы		ОК.05
	Решение ситуационных задач. Определение качества поступившего мяса. Приготовление п/ф с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества п/ф	2	ОК.06 ОК.07 ОК.08
	Лабораторные работы		ОК.09
Приготовление, порционных, мелкокусковых, полуфабрикатов из различных видов мяса и рыбы	6	ПК.6.1	

	Самостоятельная работа		ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Решение ситуационных задач. Расчет массы брутто, нетто отходов при механической обработке мяса	1	
1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09
	Виды птицы, товароведческая характеристика различных видов птицы, дичи, кролика для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	
	Полуфабрикаты для приготовления сложных блюд из птицы, дичи, кролика		
	Лабораторные работы		
	Приготовление, порционных, мелкокусковых, полуфабрикатов из различных видов птицы	6	
	Практические работы		
	Решение ситуационных задач. Приготовление п/ф из птицы с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества п/ф	2	ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Самостоятельная работа		
Определение видовой принадлежности птиц. Решение ситуационных задач. Расчет массы брутто, нетто отходов при механической обработке птицы	1		
тема 2 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
2.1 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Холодные блюда и закуски. Характеристика сырья. Классификация, ассортимент блюд	1	
	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд, соусов, и гарниров		
	Технологический процесс приготовления гарниров, желе, для холодных блюд		
	Технологический процесс приготовления соусов, для холодных блюд		
	Норма подачи блюд, расхода соли, специй. Салата, перца сладкого, зелени	1	
	Ассортимент и технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей и винегретов		
	Ассортимент, технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья		
	Ассортимент, технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов		
	Ассортимент, технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра		
Классификация грибов, условия хранения и требования к грибам			

	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного, пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок		
	Бутерброды. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления и подачи бутербродов в том числе канапе		
	Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов		
	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции		
	Сервировка и оформления сложной холодной кулинарной продукции		
	Практические работы		
	Расчет расхода сырья и выхода готовых холодных блюд и закусок		
	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок (бутербродов, закусок в валованах, тарталетках, а также с использованием тамбилей и других изделий), закусок их овощей и грибов, рыбы, мяса, творога	3	
	Контроль качества сырья для приготовления холодных блюд и закусок		
	Лабораторные работы		
	Приготовление различных видов бутербродов		
	Холодные соусы, и гарниры к холодным блюдам сложного приготовления	6	
	Холодные блюда и закуски из овощей грибов сложного приготовления		
	Холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления	6	
	Холодные блюда из мяса сложного приготовления		
	Холодные блюда из птицы сложного приготовления	6	
	Заливные блюда		
	Холодные блюда из яиц и творога сложного приготовления	6	
	Новые холодные блюда из овощей, мяса, рыбы, птицы, яиц и творога		
	Самостоятельная работа		
	Решение ситуационных задач - определение нормы сырья для приготовления холодных блюд и закусок , а также выхода готового блюда	1	
тема 3 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
3.1	Содержание		
Технологический цикл производства кулинарной продукции	Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность. Основные этапы технологического цикла: планирование и разработка продукции и производства, материально-техническое обеспечение, производство, контроль качества, реализация продукции, утилизация отходов.	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06

	Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность (рациональное использование сырья и оборудования).		ОК.07 ОК.08 ОК.09
	Классификация и ассортимент кулинарной продукции Классификация кулинарной продукции: понятие, объекты, признаки. Классификация кулинарной продукции по разным признакам: по виду используемого сырья; по способу кулинарной обработки; характеру потребления; назначению; термическому состоянию; консистенции; по степени готовности.	1	ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	<p>Процессы, формирующие качество продукции общественного питания Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта.</p> <p>Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос), их сущность.</p> <p>Изменение белков. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов. Понятие о деструкции белков. Изменение мышечных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд. Изменение соединительно-тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Кулинарное использование глютиновых студней. Размягчители мяса. Белки яиц, молока, овощей, фруктов, зерномучных продуктов, их изменения при кулинарной обработке.</p> <p>Изменения углеводов. Изменения Сахаров при тепловой обработке продуктов. (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование). Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Изменения крахмала (клейсиризация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала). Декстринизация крахмала. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий. Модифицированные крахмалы, их применение в кулинарной практике.</p> <p>Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки, влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения (влияния температуры, реакции среды и свойства продукта).</p>	1	

	<p>Изменение жиров. Изменение жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированного жира), при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке в большом количестве жира (фритюре), факторы, влияющие на скорость изменений фритюрного жира. Правила жарки изделий во фритюре, соблюдение которых замедляет процессы изменения жиров. Влияние процессов изменений жиров на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Изменение витаминов. Изменение жиро- и водорастворимых витаминов при различных способах кулинарной обработки.</p> <p>Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке продуктов.</p> <p>Витаминация пищи в предприятиях общественного питания.</p> <p>Изменение цвета. Изменение естественных пигментов. Влияние изменений пигментов на качество кулинарной продукции. Процессы, вызывающие появление новых окрашенных веществ.</p> <p>Формирование вкуса, аромата. Образование новых вкусовых и ароматических веществ.</p> <p>Изменение массы. Влияние процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов, на усвояемость основных пищевых веществ, калорийность блюд, Органолептические свойства, безопасность и сохраняемость кулинарной продукции.</p>		
	Самостоятельная работа		
	Составление таблицы : Классификация способов тепловой обработки продуктов	1	
3.2 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3
	<p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы</p> <p>Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.</p> <p>Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери.</p>	1	

	<p>Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.</p>		ПК.6.4
	<p>Значение овощных блюд в питании.</p> <p>Классификация, ассортимент блюд из овощей, грибов. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.</p> <p>Совместимость и взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей тушёных, фаршированных, запеченных. Оформление, подача блюд, рекомендуемые соусы.</p> <p>Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения и реализации. Изменения качества блюд при хранении.</p> <p>Ассортимент, характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жареных, тушёных, запеченных, сушёных овощей, выпускаемых промышленностью. Режимы хранения, сроки реализации.</p>	1	
	Практические работы	6	
	Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной, нестандартной, отхода). Распознавание дефектов свежих плодов и овощей.	1	
	Решение ситуационных ситуаций. Расчет сырья, количество порций блюд из заданного количества сырья, в зависимости от сезона, вида овощей. Расчет массы брутто, нетто отходов при механической обработке овощей.	1	
	Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов с учётом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и. взаимозаменяемости сырья и	1	

	продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептов и нормативных документов		
	Лабораторные работы		
	Блюда из отварных, припущенных, тушеных овощей	6	
	Блюда из жареных и запечённых овощей и грибов	6	
	Новые виды блюд из овощей и грибов сложного приготовления	6	
	Самостоятельная работа		
	Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров их овощей, грибов, сроки реализации».	1	
3.3 Технология приготовления супов сложного приготовления	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов. Заправочные супы: особенности, общие правила варки. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров (виды нарезки овощей, пассирование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление мучной пассировки и её введение; Общие правила отпуска супов в предприятиях питания разного типа. Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями: характеристика, ассортимент, особенности, технологический процесс приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов, сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Супы-пюре: характеристика и ассортимент. Общие приёмы и операции приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, особенности приготовления и отпуска; совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Прозрачные супы: характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Молочные супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	

<p>Холодные и сладкие супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Национальные супы, особенности приготовления и отпуска.</p> <p>Приготовление супов из полуфабрикатов.</p> <p>Оборудование инвентарь для приготовления супов. Контроль качества супов</p>		
Практические работы		
<p>Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной, нестандартной, отхода). Распознавание дефектов свежих плодов и овощей.</p>		
<p>Решение ситуационных ситуаций. Расчет сырья, количество порций блюд из заданного количества сырья, в зависимости от сезона, вида овощей.</p> <p>Расчет массы брутто, нетто отходов при механической обработке овощей.</p>		
<p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. Составление технологических карт на супы.</p> <p>Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.</p>	3	
Лабораторные работы		
<p>Заправочные супы</p> <p>Приготовление и отпуск заправочных супов. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.</p> <p>Составление технологических карт наготавливаемые блюда.</p>	6	
<p>Прозрачные супы</p> <p>Приготовление и отпуск прозрачных супов. Приготовление гарниров к прозрачным супам.</p>	6	
<p>Супы-пюре</p> <p>Приготовление и отпуск супов-пюре и сладких супов.</p>		
<p>Холодные супы</p> <p>Приготовление и отпуск холодных супов.</p>	6	
Самостоятельная работа		
<p>Составление таблиц «Требования к качеству супов, сроки реализации»</p>	1	
Содержание		

3. 4 Технология приготовления соусов сложного приготовления	<p>Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов.</p> <p>Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного соуса. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.</p> <p>Ассортимент, технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.</p> <p>Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Требование к качеству. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе.</p> <p>Ассортимент, использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации.</p> <p>Виды оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения.</p> <p>Оборудование и инвентарь для приготовления соусов горячих и холодных</p> <p>Контроль качества соусов</p>	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Практические работы		
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	2	
	Решение ситуационных задач. Расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса,		

	вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь данными Сборника рецептов и нормативных документов.		
	Правила выбора вина и других алкогольных напитков, для соусов сложного приготовления		
	Составление технологических и технико-технологических карт на соусы		
	Лабораторные работы		
	Приготовление соуса основного красного и его производных		
	Приготовление соуса белого и его производных	6	
	Приготовление сложных видов соусов, для блюд из мяса и рыбы, с использованием различных пряностей и приправ		
	Самостоятельная работа		
	Составление технологических и технико-технологических карт, для приготовления соусов.	1	
3.5 Товароведческая характеристика сыров	Содержание	7	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Состояние рынка молочных товаров, в частности сыров. Классификация суров и продуктов переработки. Состав, пищевая ценность и структура сыров. Значение в питании. Потребности организма, удовлетворяемые сырами. Использование сыров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.		
	Оценка качества сыров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.	1	
	Технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности) сыров.		
	Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.		
	Практические работы:		
Решение ситуационных задач: Хранение сыров на предприятии общественного питания.	3		
Самостоятельная работа			
Анализ показателей качества разных подгрупп и видов сыров по стандарту и выявление общих и специфичных показателей (работа с НД).	1		
3.6 Технология приготовления блюд из сыра	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06
	Технологический процесс приготовления блюд из различных видов сыров, требования к качеству. Ассортимент, особенности приготовления и использования. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству. Оборудование инструменты и приспособления необходимые для приготовления блюд из сыры.	1	

	Практические работы		ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Решение ситуационных задач: Разработка меню (ассортимент блюд из сыра, или с использованием сыра) Анализ и применение различных видов тепловой обработки	3	
	Лабораторные работы:		
	Приготовление блюд с использованием различных видов сыров	6	
	Самостоятельная работа		
	Разработка таблицы: «Требования к качеству блюд из сыра или с использованием сыра»	1	
3.7 Товароведческая характеристика рыбы и не рыбного водного сырья	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.	1	
	Самостоятельная работа		
	Изучение отличительных признаков промысловых рыб разных семейств Изучение ассортимента рыбных товаров в торговле. Составить презентацию: Семейства рыб	1	
3. 8 Технология приготовления блюд из рыбы и не рыбного водного сырья сложного приготовления	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06
	Классификация, ассортимент блюд из рыбы и не рыбного водного сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Правила порционирования, оформления и отпуски блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.	1	

	<p>Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Ассортимент блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Правила запекания рыбы. Гарниры, соусы, используемые для запекания. Оформление, подача блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Ассортимент блюд из тушёной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска рыбы, тушенной в томате с овощами. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.</p> <p>Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения, реализации</p>		<p>ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4</p>
	<p>Практические работы</p>		
	<p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.</p>	3	
	<p>Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.</p>		

	Лабораторные работы		
	Блюда из отварной и припущенной рыбы, нерыбного водного сырья, сложного приготовления	6	
	Блюда из рыбы жареной и запечённой (нерыбного водного сырья), сложного приготовления	6	
	Новые блюда из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления, с подбором гарниров и соусов	6	
	Самостоятельная работа		
	Составления алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы нерыбного водного сырья	1	
	Подготовка докладов «Блюда из нерыбного водного сырья».	1	
3. 9 Товароведческая характеристика мяса	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортной разруб мясных туш. Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы - на категории, колбасных изделий - на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питания. Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.	1	
	Самостоятельная работа		
	Ознакомление с принципами сортной разделки мясных туш. Зарисовка схем сортной разделки.	1	
	Изучение ассортимента мясных товаров в торговле (предварительное домашнее задание с обсуждением на занятии).	1	
3. 10 Технология приготовления блюд из мяса	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03
	Значение мясных блюд в питании. Классификация блюд из мяса. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья, продуктов.	1	

<p>сложного проявления</p>	<p>Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.</p> <p>Блюда из отварного и припущенного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного, припущенного мяса. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, припущенного мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции.</p> <p>Блюда из жареного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками. Правила жарки мясных полуфабрикатов крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.</p> <p>Блюда из мяса, жаренного крупными, натуральными порционными, порционными панированными, мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареного мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареных субпродуктов. Правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Блюда из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из тушеных субпродуктов. Особенности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Блюда из запеченного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд из запечённого мяса. Правила запекания мяса.</p>		<p>ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4</p>
-----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Рекомендуемые гарниры, соусы. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Блюда из рубленого мяса натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленого мяса. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Ассортимент блюд из мяса диких животных изучается по Сборникам рецептур с учётом региональных особенностей. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса диких животных. Особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Ассортимент национальных блюд изучается по Сборникам рецептур с учётом обычаев, традиций, индивидуальных особенностей региональной кухни. Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд из мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации</p>		
	Практические работы		
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.	3	
	Лабораторные работы	32	
	Блюда сложного приготовления из отварного мяса		
	Блюда сложного приготовления, из мяса жареного натуральными порционными и мелкими кусками	6	
	Блюда из мяса сложного приготовления, жареного крупными, порционными панированными кусками.	6	
	Блюда из мяса сложного приготовления, тушеного крупными кусками, порционными и мелкими кусками.		
	Блюда сложного приготовления, из запеченного и рубленого мяса.		
	Блюда сложного приготовления, из рубленого мяса	6	
	Приготовление новых видов кулинарной продукции из мяса, с подбором к ним гарнира и соуса		
	Самостоятельная работа		
	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса»	1	
	Содержание	3	

<p>3. 11 Технология приготовления блюд из птицы сложного приготовления</p>	<p>Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи Классификация блюд. Общая характеристика. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных. Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Правила варки птицы, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые соусы. Особенности приготовления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панированные жареные, по-столичному. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Блюда из тушёной птицы. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления и отпуска блюд: рагу птицы, дичи, субпродуктов; птица, тушенная в соусе; гусь, утка по-домашнему; чахохбили. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленой птицы, дичи. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Блюда из кролика. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из кролика. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p>	<p>3</p>	<p>OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.06 OK.07 OK.08 OK.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4</p>
	<p>Практические работы</p>		
	<p>Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика с учётом типа предприятия, сезона, вида, кондиции, совместимости и</p>	<p>3</p>	

	взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов и нормативных документов.		
	Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации		
	Лабораторные работы		
	Блюда сложного приготовления, из птицы, дичи, кролика		
	Новые виды продукции сложного приготовления, из птицы, дичи, кролика с подбором гарниров и соусов	6	
	Самостоятельная работа		
	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из птицы, дичи, кролика»	1	
	Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса дичи»	1	
Тема 4. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
4.1 Организация технологического процесса приготовления холодных десертов сложного приготовления	Содержание		
	Основных пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Требования к качеству готовых сложных десертов	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Практические работы		
	Работа с нормативно технологической документацией: ГОСТ, сборники рецептов блюд	1	
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций из данного количества сырья	1	
	Самостоятельная работа		
Презентация: основные пищевые продукты используемые для приготовления холодных десертов	1		
4.2 Ассортимент и	Содержание		

методы приготовления холодных десертов сложного приготовления	Ассортимент сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Методы приготовления сложных холодных десертов Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Практические работы	8	
	Работа с нормативно-технологической документацией, ТК,ТТК, на десерты сложного приготовления	2	
	Решение технологических задач: определение выхода готовых блюд из предоставленного сырьевого набора	2	
	Самостоятельная работа		
	Презентация: виды холодных десертов сложного приготовления	1	
4.3 Оборудование, используемое для приготовления сложных десертов	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря Принцип работы технологического оборудования для приготовления сложных десертов	1	
	Практические работы	7	
	Работа с технической документацией, (инструкцией) технологического оборудования необходимого для приготовления холодных и горячих десертов сложного приготовления	1	
	Расчет площади оборудования, необходимого для приготовления холодных десертов сложного приготовления, и расстановка его в цехе с учетом требований, и по ходу технологического процесса	1	
	Самостоятельная работа		
	Рассчитать площадь занятую оборудованием необходимого для приготовления холодных десертов, и площадь цеха для расстановки этого оборудования, с учетом 2 работников цехе	1	
4.4 Технология приготовления холодных десертов	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04
	Приготовление сложных холодных десертов: Жированных холодных десертов сложного приготовления, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису,	1	

сложного приготовления	чизкейка, бланманже. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.		ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Практические работы		
	Решение ситуационных задач: расчет выхода готовых холодных десертов сложного приготовления, из заданного количества сырьевого набора.	3	
	Лабораторные работы		
	Приготовление жированных холодных десертов сложного приготовления, правильное использование инструментов, приспособлений, технологического оборудования при приготовлении блюд. Порционирование и оформление блюд	4	
	Приготовление жированных холодных десертов сложного приготовления, правильное использование инструментов, приспособлений, технологического оборудования при приготовлении блюд. Порционирование и оформление блюд	4	
	Приготовление сложных холодных десертов с использованием актуальных способов оформления и подачи блюд	4	
4.5 Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4
	Ассортимент сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Методы приготовления сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов.	1	
	Практические работы		
	Решение ситуационных технологических задач, расчет сырья для горячих десертов сложного приготовления, работа с НТД	3	
	Самостоятельная работа		
	Презентация: виды сложных горячих десертов	1	
4.6 Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05
	Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов	1	

	Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов		ОК.06 ОК.07 ОК.08
	Практические работы		ОК.09
	Решение технологических ситуационных задач, органолептически оценивать качество продуктов, использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов.	3	ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3
	Лабораторные работы		ПК.6.4
	Приготовление горячих десертов сложного приготовления, с использованием инструментов, приспособлений, технологического оборудования необходимого для приготовления	12	
тема 5 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
5.1 Ассортимент х/б, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных п/ф	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий. Хлеб из ржаной и пшеничной муки. Булочные изделия. Сдобные хлебобулочные изделия. Изделия бараночные. Технология приготовления отдельных видов изделий. Ассортимент сложных отделочных п/ф	1	
	Самостоятельная работа доклад «Хлебопекарная промышленность в России»	1	
5.2 Оборудование, используемое для приготовления сложных х/б, мучных кондитерских изделий	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Принцип работы технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (тепловое, механическое, вспомогательное, холодильное)	1	
5.3 Подготовка сырья к производству	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Характеристика основных и вспомогательных продуктов: мука, крахмал, сахар, мед, патока, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты и крупы, мясные и рыбные продукты, разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	

5.4 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Фарши и начинки. Варенье, повидло, джем. Цедра, цукаты. Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы. Украшение из крема. Украшение из желе, фруктовой рисовальной массы. Украшение из помады, глазури и кандира. Украшение из сахарной мастики и марципана. Посыпки, шоколад. Карамель.	1	
	Практические работы		
	Решение задач по упеку и припеку в изделиях и пересчет сырья при использовании муки влажностью выше или ниже базисной (14,5%)	2	
5.5 Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе и выпечке теста. Способы рыхления теста. Дрожжевое безопарное и опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Изделия из дрожжевого теста. Жарка изделий в жире. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто. Тесто для оладий. Требования к качеству.	1	
	Практические работы		
	Решение задач по определению кол-ва воды для замеса теста определенной влажности	1	
	Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого теста безопарным и опарным способом	2	
	Лабораторные работы		
	Приготовление дрожжевого теста (безопарным способом)	4	
5.6 Бездрожжевое тесто и изделия из него	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней. Сдобное пресное тесто. Вафельное тесто. Пряничное тесто. Песочное тесто. Бисквитное тесто. Заварное тесто. Слоеное тесто. Воздушное тесто. Воздушно-ореховое тесто. Миндальное тесто. Изделия из них.	1	
	Лабораторные работы		
	Приготовление блинчиков, вареников и лапши домашней, сдобного пресного теста и изделий из него	4	
	Приготовление пряничного и песочного теста и изделий из него		
Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него			
Приготовление воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и изделий из него			
	Содержание		

5.7 Приготовление пирожных	Бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные пирожные. Пирожные крошковые. Десертные. Хранение и транспортирование пирожных.	4	ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	лабораторные работы		
	Приготовление бисквитных, песочных, заварных воздушных, миндальных и крошковых пирожных	6	
5.8 Приготовление тортов	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Бисквитные, песочные, слоеные, воздушные, миндальные, воздушно-ореховые торты. Хранение и транспортирование тортов.	4	
	лабораторные работы	6	
	Приготовление бисквитных, песочных и слоеных, воздушных, миндальных и воздушно-ореховых тортов	6	
5.9 Приготовление ржаного и пшеничного теста	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Понятие о рецептуре. Правила взаимозаменяемости сырья. Расчет производственных рецептур. Дозирование сырья. Замес и образование теста. Способы разрыхления теста. Брожение теста. Приготовление и применение заварок. Приготовление жидких дрожжей. Способы приготовления пшеничного теста. Приготовление теста на густой, большой густой, жидкой, большой жидкой опарах. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках, на концентрированной молочнокислой закваске. Приготовление теста безопасным способом. Ускоренные способы приготовления теста. Приготовление ржаного теста. Определение готовности теста.	1	
	Практические работы		
	Составление производственной рецептуры на приготовления батона нарезного	2	
	Решение задач на взаимозаменяемость продуктов, расчет кол-ва сырья при периодическом способе приготовления теста – определение кол-ва муки, дрожжей, соли, воды, на определение кол-ва дежей с тестом	1	
5.10 Разделка и выпечка теста	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08
	Понятие разделки теста. Деление теста на куски. Округление кусков теста. Расстойка тестовых заготовок. Разделка теста для формового и подового хлеба, булочных, слоеных и сдобных изделий. Хлебопекарные печи. Режим	1	

	выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба. Особенности выпечки некоторых видов изделий.		ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Практические работы		
	Решение задач на определение массы тестовой заготовки и по упеку для разных видов хлебобулочных изделий	2	
5.11 Выход и качества хлеба	Практические работы		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Решение задач на выход хлеба подового из пшеничной муки, батонов, определение планового расхода муки и на определение усушки	1	
	Составление таблицы «Пределные суточные дозы подсластителей»	1	
	Составление конспекта «технологические мероприятия, повышающие качества хлеба»		
5.12 Дефекты и болезни хлеба	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья. Дефекты хлеба, вызванные неправильным проведением технологического процесса производства. Дефекты хлеба, неправильной разделкой теста. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Дефекты хлеба, вызванные неправильным его перемещением и хранением после выпечки. Картофельная болезнь хлеба. Плесневение.	2	
Тема 6 Управление структурным подразделением организации			
6.1 Общая характеристика бухгалтерского учета в торговле	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Бухгалтерский учет. Обязанности главного бухгалтера. Цели и задачи бухгалтерского учета. Хозяйственный учет. Измерители и виды учета. Предмет и метод учета. Элементы учета.	1	
6.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	Содержание		
	Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета (классификация хозяйственных средств, бухгалтерский баланс, требование и структура, счета бух.учета, двойная запись, план-счетов).	1	
	Практические работы		
	Группировка хозяйственных средств	1	
	Составление баланса предприятия общественного питания		
6.3 Документация и инвентаризация в общественном питании	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08
	Классификации документов. Инвентаризация в общественном питании.	1	
	Практические работы		
	Составление инвентаризационно-сличительных ведомостей	1	

6.4 Ценообразование в питании	Содержание		ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Понятие цен, виды цен, торговые наценки и скидки, план-меню, сборник рецептов блюд, оценка сырья при калькуляции.	1	
	Практические работы		
	Составление калькуляции на блюда Расчет выхода продукции	4	
6.5 Учет сырья, товаров и тары в кладовых	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Материальная ответственность, источники поступления продуктов, тары, документальное оформление поступления сырья и отпуска из кладовой продуктов, товарные потери, их документальное оформление.	1	
	Практические работы		
	Составление накладных на отпуск товаров из кладовой и карточек учета на основании документов кладовой	1	
6.6 Учет сырья на производстве	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Учет сырья на производстве и реализация продукции (принципы организации бух.учета на производстве, учетные цены производства, МО на производстве, документальное оформление реализации и отпуска готовой продукции собственного производства, отчетность о реализации и отпуске изделий кухни, дневной заборный лист, инвентаризация сырья на производстве, особенности инвентаризации).	1	
	Практические работы		
	Составление отчёта о движении продуктов и тары на производство	2	
6.7 Учет товаров в буфетах и мелкорозничной сети	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети (отчет буфетчика, учет товаров в буфетах).	1	
6.8 Учет расчетов по оплате труда	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Состав фонда оплаты труда, учет труда, рабочего времени и норм выработки, расчет з/пл, расчёт оплаты труда работников предприятий общественного питания, расчет пособий по временной нетрудоспособности, депонирование з/пл, порядок и виды удержаний из з/пл, документальное оформление расчетов по оплате труда.	1	
	Практические работы		
	Оформление табеля учета использования рабочего времени работников производства Оформление листа кассира-операциониста, приходных и расходных документов	2	

	Решение задач по начислению з/пл работников питания		
	Самостоятельная работа		
	Расчет з/пл работников производства	1	
6.9 Учет денежных средств	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов (порядок введения и документальное оформление кассовых операций, правила эксплуатации ККМ, отчетность кассира, инвентаризация денежных средств, безналичные средства, учет расчетов с покупателями и заказчиками).	1	
6.10 Учет расходов, доходов и финансовых результатов	Содержание		
	Порядок финансового результата хозяйственной деятельности предприятия общественного питания, НДС и порядок его зачисления	1	
6.11 Учетная политика организации	Содержание		
	Учетная политика организации	1	
6.12 Бухгалтерская отчетность	Содержание		
	Бухгалтерская отчетность (отчетность на предприятии, отчет о прибылях и убытках)	1	
6.13 Финансы и кредит	Содержание		
	Структура кредитной и финансовой системы	1	
6.14 Налоговая система	Содержание		
	Классификация налоговой системы, налоги.	1	
Тема 7. Организация производства предприятий общественного питания			
7.1 Классификация предприятий общественного питания	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Классификация предприятий общественного питания (особенности производственно-торговой деятельности предприятий, классификация ПОП, характеристика типов ПОП, рациональное размещение сети ПОП)	3	
7.2 Организация снабжение и складского хозяйства	Содержание		
	Организация снабжения и складского хозяйства ПОП (источники снабжения и поставщики ПОП, организация снабжения, формы и способы доставки продуктов, приемка продовольственных товаров, МТС ПОП, организация работы складских помещений и требования к ним, хранение и отпуск продуктов, организация тарного хозяйства)	1	
	Практические работы		
Составление договора поставки на продовольственные товары.	1		

	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров	2	
	Решение ситуационных задач по правилам приема товаров, хранение и отпуска продуктов на производство	1	
7.3 Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и на предприятиях с полным циклом производства, виды меню, расчет сырья и составление заданий бригадам поваров, оперативный контроль за работой производства, нормативная документация ПОП.	1	
	Практические работы		
	Составление плана-меню предприятия.	2	
	Определение кол-ва потребителей. Разбивка блюд по ассортименту.	2	
	Составление меню	2	
	Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов меню	2	
	Составление НТД (ТТК)	2	
7.4 Организация производства	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Производственная структура и её характеристика, основные требования к созданию оптимальных условий труда, организация работы цехов (овощной, мясной, птицеголевой, рыбный, мясо-рыбный цеха, цех доработки п/ф, цех обработки зелени, горячий, холодный, кулинарный цеха, цех мучных изделий, кондитерский цех), организация работы вспомогательных помещений (экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезки, раздачи), пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.	4	
	Практические работы		
	Подбор оборудования и инвентаря для цехов	3	
	Планировка оборудования в цехах (ПК)	3	
7.5 Основы организации труда	Содержание		ОК.01, ОК.02 ОК.03, ОК.04 ОК.05, ОК.06 ОК.07, ОК.08 ОК.09, ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Содержание и значение рациональной организации труда, основные задачи и направления рациональной организации труда, нормирование труда на ПОП, виды норм выработки, порядок их разработки, определение численности работников на ПОП	2	
	Практические работы		
	Составление графиков выхода на работу для работников производства	3	

МДК 06.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			
Введение	Введение. (Основные понятия: микробиология, физиология питания, санитария, гигиена Ассортимент, товароведная характеристика различных видов овощей и грибов)	1	
Тема 1. Морфология микроорганизмов	Содержание	4	ОК01-ОК09 ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Классификация микроорганизмов.	1	
	Особенности строения, размножения, принципы систематики микроорганизмов	1	
	Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.	1	
	Техника микрокопирования; устройство микроскопа, приготовление препаратов.	1	
	Практическая работа /практическая подготовка	12	
	Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микрокопирования. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов в живом и окрашенном виде	4	
Определение основных групп микроорганизмов (бактерий, плесневых грибов, дрожжей)	8		
Тема 2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы	Содержание	3	ОК01-ОК09 ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Обмен веществ как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки.	1	
	Физиология микроорганизмов.	1	
Тема 3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе	Содержание	4	ОК01-ОК09 ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Факторы, влияющие на микроорганизмы (температура, влажность, рН-среды, концентрация среды, излучения).	1	
	Распространение микроорганизмов в природе.	1	
	Выживаемость патогенных микроорганизмов, процессы самоочищения почвы.	1	
	Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования. Рубежный контроль	1	

	Практические работы/ Практическая подготовка.	14	
	Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов	7	
	Выращивание микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах	7	
Тема 4. Патогенные и сапрофитные микроорганизмы	Содержание	2	ОК01-ОК09 ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность).	1	
	Иммунитет, его виды. Вакцины и сыворотки. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма	1	
Тема 5. Микробиология важнейших пищевых продуктов	Содержание	3	ОК01-ОК09 ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Микрофлора пищевых продуктов однородных групп товаров	1	
	Виды порчи, возбудители. Условия, способствующие развитию микроорганизмов	1	
	Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов: понятие, номенклатура, влияние на качество и сохраняемость. Гигиеническая оценка качества.	1	
	Практическое занятие / Практическая подготовка.	6	
	Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции выпускаемых пищевыми производствами	6	
Тема 6. Личная гигиена работников общественного питания	Содержание	1	ОК01-ОК09 ПК.6.1 ПК.6.2, ПК.6.3 ПК.6.4
	Гигиена и санитария: понятие. Основные направления гигиенической науки. Личная и производственная гигиена	1	
Тема 7. Пищевые забеливания, гельминтозы и их профилактика	Содержание	4	
	Пищевые заболевания: классификация.	1	
	Пищевые инфекции. Виды, краткая характеристика	1	
	Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения	1	

	Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика	1	
	Практическое занятие / Практическая подготовка.	4	
	Анализ материалов расследования пищевых отравлений	2	
	Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	2	
Тема 8. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	Содержание	1	
	Общие положения об охране окружающей среды.	1	
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию помещений предприятия	Содержание	1	
	Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию помещений предприятия	1	
	Практическое занятие / Практическая подготовка.	8	
	Санитарная обработка оборудования и инвентаря	4	
	«Меры профилактики, очистки производственных и бытовых помещений от насекомых, грызунов, микроорганизмов» - Презентация	4	
Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание	1	
	Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	1	
	Практическое занятие / Практическая подготовка.	4	
	Соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства (разработка мероприятий)	2	
	«Транспортирование и хранение пищевых продовольственных товаров». (составление алгоритма)	2	
Тема 11. Санитарно-гигиенические требования к	Содержание	2	
	Санитарно-гигиенические требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья.	1	

обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	Санитарные правила применения пищевых добавок.	1	
	Практическое занятие / Практическая подготовка.	2	
	Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.	2	
Учебная практика Виды работ: Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины Обеспечивать соблюдение техники безопасности и соответствующих профессиональных компетенций		36	
Производственная практика Виды работ: Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины Обеспечивать соблюдение техники безопасности и соответствующих профессиональных компетенций		144	
Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)		6	
Всего		624	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы): кабинет отраслевых общепрофессиональных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по видам работ «Учебная кухня ресторана», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гончарова В.Н., Голощанова Е.Я. Товароведение пищевых продуктов. - М.: Экономика, 2021. – 395 с

2. Горфункель И.И., Кононова В.С., Крайнюков В.Д. Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров. - М.: Экономика, 2022 – 97 с

3. Заикина В.Л. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации. - М.: Маркетинг, 2021. – 67 с

4. Здобнов А.И., Цытаненко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – К.: А.С.К., 2023. – 680 с.

5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом: деловая литература, 2022. – 552 с

6. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/д: «МарТ», 2021. – 426 с

7. Николаева М.А., Карташова Л.В., Положишникова М.А. Средства информации о товарах. - М.: Экономика, 2020. – 105 с

8. Николаева М.А., Парамонова Т.Н. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов. Учебное пособие. - М.: 2021. – 89 с

9. Михайленко В.Е., Пизик С.Е. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. - М.: Экономика, 2020. – 88 с

10. Технология приготовления мучных кондитерских изделий; Учеб.для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред.проф.образования/Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова.-2-е изд.,стер.-М.:Издат. центр «Академия», 2020.-304с.

11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник-Изд.7-е, доп. И перераб.-Ростов н/Д: Феникс, 2021.-303с (СПО)

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная, продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

2. ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

3. ГОСТ Р Общественное питание. Требования к обслуживавшему персоналу, 1995.

4. Ершов А.Н., Юрченко В.Г. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Экономика, 1998. – 488 с.

5. Журнал: «Питание и общество».

6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев: Техника, 2006.

7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1986.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: «Вика», 1992.

9. Кухни народов мира. Пер. с итал.: Л.А.Агаева, М.В. Андреева.-М.:Махаон, 2001.-640с

10. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (осн. Направления, их ист. и особен. Рецептуры). М., «Пищевая промышленность», 1978

11. Титюник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня: Учеб.пособие для сред.проф.—техн.училищ.-20е изд.-М.:Высшая школа, 1981.-479с.,ил

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки ¹⁰
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать и выделять составные части профессиональной задачи; - определяет этапы решения задачи; - составляет план действия, по решению профессиональной задачи; - реализует составленный план по решению профессиональной задачи; - определяет необходимые ресурсы для решения производственной задачи; - выявляет информацию для решения профессиональных задач; - ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определяет задачи для поиска информации; - планирует процесс поиска; - выбирает необходимые источники информации; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - структурирует получаемую информацию; - оформляет результаты поиска; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>

	- использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применяет современную научную профессиональную терминологию; - определяет траектории профессионального развития и самообразования; - выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; - выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; - определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - выявляет источники финансирования; - презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - определяет источники достоверной правовой информации; - составляет различные правовые документы; - находит интересные проектные идеи; - формулирует грамотно проектные идеи; - документирует проектные идеи; - оценивает жизнеспособность проектной идеи; - составлять план проекта 	Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> - организует работу коллектива и команды; - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - излагает грамотно свои мысли; - оформляет грамотно документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявляет толерантность в рабочем коллективе 	Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет гражданско-патриотическую позицию; - демонстрирует осознанное поведение; - описывает значимость своей специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям); - применяет стандарты антикоррупционного поведения 	Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания

применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает нормы экологической безопасности; - определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям); - организует профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - организует профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - действует в чрезвычайных ситуациях 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> - использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимает тексты на базовые профессиональные темы; - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - обосновывает свои действия (текущие и планируемые); - пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания</p>
<p>ПК.6.1 Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.</p> <p>ПК 6.2 Участвовать в разработке и внедрении</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проводит инвентаризацию кухни организации питания - Организует прием, хранение и использование продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - Оценивает потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров - Разрабатывает текущие и оперативные планы работы бригады поваров - Координирует выполнения заданий работниками кухни организации питания - Координирует работу кухни с другими подразделениями организации питания 	<p>Устный опрос, Зачеты в форме письменной работы; Тестовые задания Практические работы Лабораторные работы</p>

<p>технологических процессов. ПК 6.3 Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию. ПК 6.4 Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины. ПК 6.5 Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирает технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Готовит, оформляет и презентует блюда, напитки и кулинарные изделия - Проводит контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре - Разрабатывает мероприятия по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных - Формирует отчет о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период 	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**Рабочая программа учебной практики
ДПБ.06 «УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО
СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП-п СПО.

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация профориентационных мероприятий
ПК 6.1.	Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.
ПК 6.2	Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов
ПК 6.3	Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.
ПК 6.4	Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины
ПК 6.5	Обеспечивать соблюдение техники безопасности

1.2 Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре - Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных - Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период
знать	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных - Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий - Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов - Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря - Товароведение в организации питания - Принципы ХАССП в организациях общественного питания

	<ul style="list-style-type: none">- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания- Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий- Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий- Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения- Методы органолептического анализа- Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы- Методы разрешения конфликтных ситуаций- Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля- Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения- Технологии управления персоналом
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3 Количество часов (недель) на учебную практику всего

– 36 часов (1 неделя)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **ВД.3 Организация профориентационных мероприятий** (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация профориентационных мероприятий
ПК 6.1.	Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.
ПК 6.2	Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов
ПК 6.3	Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.
ПК 6.4	Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины
ПК 6.5	Обеспечивать соблюдение техники безопасности

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование ПМ	Объем времени, отводимый на практику (час./нед.)	Сроки проведения
ОК 01-ОК 09 ПК 6.1-6.5	«ПМ.06 УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»	36 час, 1 неделя	семестр

Наименование	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
«ПМ.06 УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»	<p>Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения</p> <p>Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов</p> <p>Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию</p> <p>Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины</p> <p>Обеспечивать соблюдение техники безопасности и соответствующих профессиональных компетенций</p>	36

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинет(ы) отраслевых общепрофессиональных дисциплин «Технологии продукции общественного питания», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Лаборатория организации технологического процесса в общественном питании, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики зона по видам работ, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники

1. Гончарова В.Н., Голощанова Е.Я. Товароведение пищевых продуктов. - М.: Экономика, 2021. – 395 с
2. Горфункель И.И., Кононова В.С., Крайнюков В.Д. Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров. - М.: Экономика, 2022 – 97 с
3. Заикина В.Л. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации. - М.: Маркетинг, 2021. – 67 с
4. Здобнов А.И., Цытаненко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – К.: А.С.К., 2023. – 680 с.
5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом: деловая литература, 2022. – 552 с
6. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/д: «МарТ», 2021. – 426 с
7. Николаева М.А., Карташова Л.В., Положишников М.А. Средства информации о товарах. - М.: Экономика, 2020. – 105 с
8. Николаева М.А., Парамонова Т.Н. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов. Учебное пособие. - М.: 2021. – 89 с
9. Михайленко В.Е., Пизик С.Е. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. - М.: Экономика, 2020. – 88 с
10. Технология приготовления мучных кондитерских изделий; Учеб.для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред.проф.образования/Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова.-2-е изд.,стер.-М.:Издат. центр «Академия», 2020.-304с.
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник-Изд.7-е, доп. И перераб.-Ростов н/Д: Феникс, 2021.-303с (СПО)

4.2.2. Интернет-ресурсы

1. «Билет в будущее»: платформа проекта ранней профориентации школьников. – URL: <https://bvbinform.ru/>
2. Портал «ПроеКТОриЯ». – URL: <https://proektoria.online/>
3. «Атлас новых профессий»: навигатор по рынку труда будущего. – URL: <https://new.atlas100.ru/>
4. Федеральные государственные образовательные стандарты. – URL:<https://fgos.ru/>
5. Общероссийская база вакансий «Работа в России» URL:<https://trudvsem.ru/6..>
6. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству <https://pro.firpo.ru/>

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием направления на учебную практику в рамках профессионального модуля **ПМ.06 Участие в организации технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)** является освоение в полном объеме МДК, входящим в его состав

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

б) квалификация педагогических работников института отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в [пункте 1.13](#) ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по учебной практике.

<p>ПК.6.1 Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.</p> <p>ПК 6.2 Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.</p> <p>ПК 6.3 Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.</p> <p>ПК 6.4 Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.</p> <p>ПК 6.5 Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проводит инвентаризацию кухни организации питания - Организует прием, хранение и использование продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - Оценивает потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров - Разрабатывает текущие и оперативные планы работы бригады поваров - Координирует выполнения заданий работниками кухни организации питания - Координирует работу кухни с другими подразделениями организации питания - Подбирает технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Готовит, оформляет и презентует блюда, напитки и кулинарные изделия - Проводит контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре - Разрабатывает мероприятия по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных - Формирует отчет о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

<p>ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	

<p>деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- личностное развитие, изучение предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</p>	<p>- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и</p>	

<p>применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	

**Рабочая программа производственной практики
ДПБ.06 «УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО
СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»**

2025 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализована как комплекс учебной и производственной практики в составе ОПОП-п СПО.

Программа производственной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация профориентационных мероприятий
ПК 6.1.	Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.
ПК 6.2	Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов
ПК 6.3	Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.
ПК 6.4	Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины
ПК 6.5	Обеспечивать соблюдение техники безопасности

1.2 Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре - Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных - Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период
знать	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных - Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий - Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

	<ul style="list-style-type: none"> - Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря - Товароведение в организации питания - Принципы ХАССП в организациях общественного питания - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания - Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения - Методы органолептического анализа - Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы - Методы разрешения конфликтных ситуаций - Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля - Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения - Технологии управления персоналом
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3 Количество часов (недель) на учебную практику всего

– 144 часа (4 недели)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **ВД.3 Организация профориентационных мероприятий (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация профориентационных мероприятий
ПК 6.1.	Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.
ПК 6.2	Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов
ПК 6.3	Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.
ПК 6.4	Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины
ПК 6.5	Обеспечивать соблюдение техники безопасности

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование ПМ	Объем времени, отводимый на практику (час./нед.)	Сроки проведения
ОК 01-ОК 09 ПК 6.1-6.5.	«ПМ.06 УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»	144 часов, 4 недели	семестр

Наименование	Наименования тем практики	Количество часов по темам
«ПМ.06 УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»	Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины Обеспечивать соблюдение техники безопасности и соответствующих профессиональных компетенций	144

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5. образовательной программы по специальности.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.3. Информационное обеспечение обучения

4.3.1. Основные источники

1. Гончарова В.Н., Голощанова Е.Я. Товароведение пищевых продуктов. - М.: Экономика, 2021. – 395 с
2. Горфункель И.И., Кононова В.С., Крайнюков В.Д. Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров. - М.: Экономика, 2022 – 97 с
3. Заикина В.Л. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации. - М.: Маркетинг, 2021. – 67 с
4. Здобнов А.И., Цытаненко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – К.: А.С.К., 2023. – 680 с.
5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом: деловая литература, 2022. – 552 с
6. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/д: «МарТ», 2021. – 426 с
7. Николаева М.А., Карташова Л.В., Положишникова М.А. Средства информации о товарах. - М.: Экономика, 2020. – 105 с
8. Николаева М.А., Парамонова Т.Н. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов. Учебное пособие. - М.: 2021. – 89 с
9. Михайленко В.Е., Пизик С.Е. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. - М.: Экономика, 2020. – 88 с
10. Технология приготовления мучных кондитерских изделий; Учеб.для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред.проф.образования/Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова.-2-е изд.,стер.-М.:Издат. центр «Академия», 2020.-304с.
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник-Изд.7-е, доп. И перераб.-Ростов н/Д: Феникс, 2021.-303с (СПО)

4.3.2. Интернет-ресурсы

1. «Билет в будущее»: платформа проекта ранней профориентации школьников. – URL: <https://bvbinfo.ru/>
2. Портал «ПроеКТОриЯ». – URL: <https://proektoria.online/>
3. «Атлас новых профессий»: навигатор по рынку труда будущего. – URL: <https://new.atlas100.ru/>
4. Федеральные государственные образовательные стандарты. – URL: <https://fgos.ru/>
5. Общероссийская база вакансий «Работа в России» URL: <https://trudvsem.ru/6..>
6. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству <https://pro.firpo.ru/>

4.3 Общие требования к организации производственной практики

Обязательным условием направления на производственную практику в рамках профессионального модуля **ПМ.06 Участие в организации технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)** является освоение в полном объеме МДК, входящим в его состав

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

б) квалификация педагогических работников института отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.13 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по производственной практике.

По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по учебной практике.

<p>ПК.6.1 Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.</p> <p>ПК 6.2 Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.</p> <p>ПК 6.3 Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.</p> <p>ПК 6.4 Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.</p> <p>ПК 6.5 Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проводит инвентаризацию кухни организации питания - Организует прием, хранение и использование продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - Оценивает потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров - Разрабатывает текущие и оперативные планы работы бригады поваров - Координирует выполнения заданий работниками кухни организации питания - Координирует работу кухни с другими подразделениями организации питания - Подбирает технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Готовит, оформляет и презентует блюда, напитки и кулинарные изделия - Проводит контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре - Разрабатывает мероприятия по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных - Формирует отчет о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

<p>ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - личностное развитие, изучение</p>	

использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, - соблюдение стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	

<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>- демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	

**Методические рекомендации
по выполнению практических занятий и лабораторных работ
ДПБ.06 «УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО
СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»**

2025 г.

Содержание

Раздел 1. Морфология и физиология микробов

Тема 1 Морфология микробов

Лабораторная работа № 1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.....9

Лабораторная работа № 2 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.....15

Тема 3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.

Практическая работа № 3. Выращивание микробов на различных питательных средах.....19

Практическая работа № 4. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.....22

Тема 4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Практическое занятие № 1. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.....26

Практическое занятие № 2. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.....31

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Практическое занятие № 3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности..34

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Практическое занятие № 4. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.....38

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии

Практическое занятие № 5. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.....42

Практическое занятие № 6. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).....45

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Практическое занятие № 7. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.....48

Практическое занятие № 8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.....52

Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

Практическое занятие № 9. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве..... 57

Практическое занятие №10. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.....62

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Практическое занятие № 11. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.....66

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Практическое занятие № 12 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).....70

Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Методические рекомендации по дисциплине МДК 06.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве созданы Вам в помощь для выполнения заданий на практических и лабораторных занятиях. Данные методические рекомендации включают перечень лабораторных и практических работ, названия, цели и пояснения к правилам выполнения практических и лабораторных работ, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания, на усмотрение преподавателя- дополнительно: описание установки или рабочего места студента, материально-техническое обеспечение, техника безопасности.

Практические и лабораторные занятия - форма учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформированных умений обучающиеся представляют результаты своей практической и творческой деятельности или осваивают сложные познавательные приемы, необходимые для серьезного и активного изучения дисциплины МДК 06.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

От всех учебных занятий практикумы отличаются своей направленностью на обучение студентов применять полученные знания и умения в конкретной жизненной ситуации.

Практические занятия проводятся по основным разделам дисциплины.

На лабораторно - практических занятиях студенты закрепляют теоретические знания и приобретают навыки работы с лабораторным оборудованием, проведением микробиологических исследований, микробиологического контроля качества пищевого производства, разработки мероприятий по соблюдению санитарно-гигиенических требований

Меры безопасности:

У. Перед началом курса лабораторно-практических работ, обучающийся должен пройти с инструктаж по технике безопасности.

А. Инструктаж по работе с оборудованием и инвентарем.

о

в

Правила выполнения лабораторно- практических работ:

и Каждая работа содержит теоретический и практический блоки или рекомендации по их выполнению, требования к оформлению и представлению отчета о выполнении. Наличие тезисной информации по теме позволит Вам вспомнить ключевые моменты, рассмотренные преподавателем на занятии.

п Практическая часть содержит задания, пояснения или рекомендации по их выполнению, требования к оформлению и представлению отчета о выполнении. По окончании работы результат представьте преподавателю. В случае возникновения вопросов по выполнению, Вы всегда можете обратиться за помощью и консультацией к преподавателю.

в

о

Правила выполнения практических занятий:

г Преподаватель проводит вводный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в лаборатории. Получив письменную инструкцию и форму для отчета, студенты приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание студентов на правильность проведения этапов выполнения лабораторно-практических работ, организацию и санитарное состояние рабочего места. Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Но в основном студенты работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к оформлению работы.

в

о

д

с

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

В конце занятия студенты убирают рабочее место. Уборку помещения заканчивают дежурные.

Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные студентом в процессе проведения практических работ.

Информационное обеспечение

Нормативные и правовые документы:

1. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Утвержден пр. МОН РФ от 22 июня 2010 № 675.
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 30.03.2001 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевого сырья и пищевых продуктов».
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - ИЗДАТЕЛЬСТВО «ПРОФИКС» Санкт-Петербург 2003 г. Составитель Л. Е. Голунова Сборник технологических нормативов.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
10. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г

Учебники и учебные пособия:

11. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
12. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

Интернет ресурсы:

13. Информационно-справочные материалы «Контроль за качеством продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа свободный <http://moya-receptura.ru/kontrol-za-kachestvom-pishhi.html>
14. Профессиональные информационные системы САД и САМ

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил самостоятельно, без замечаний; с обоснованием сделал выводы по <u>выполненной работе</u> ; правильно и доказательно ответил на все контрольные вопросы.
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы; сделал выводы по выполненной работе; правильно ответил на все контрольные вопросы.

3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах; сделал поверхностные выводы по выполненной работе; ответил не на все контрольные вопросы.
2 балла	неправильно выполнил задания; не сделал или сделал неправильные выводы по работе; не ответил на контрольные вопросы.

Раздел 1. Морфология и физиология микробов

Тема 1.1 Морфология микробов

Лабораторная работа № 1.

Тема: Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.

Цель: ознакомить обучающихся с устройством микроскопа, научить технике микроскопирования, приготовлению препаратов различных культур микроорганизмов.

Оснащение:

- методические указания для выполнения лабораторной работы,
- микроскоп лабораторный биологический,
- предметные стекла, гистологические препараты.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с устройством микроскопа
2. Практическое освоение техники работы с микроскопом
3. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов
4. Выполнение отчета о проделанной работе.

Теоретическая часть

Размеры микроорганизмов настолько малы, что не позволяют рассмотреть их невооруженным глазом. Поэтому для их изучения пользуются специальными оптическими приборами, которые называются микроскопами. Основной технической характеристикой микроскопов является разрешающая способность – т.е. минимальное расстояние между двумя точками рассматриваемого предмета, на котором они не сливаются в одну и предмет виден отчетливо.

Микроскоп - это оптический прибор, позволяющий получить обратное изображение изучаемого объекта и рассмотреть мелкие детали его строения, размеры которых лежат за пределами разрешающей способности глаза.

В микроскопе выделяют две системы: **механическую** и **оптическую** (рис.1)

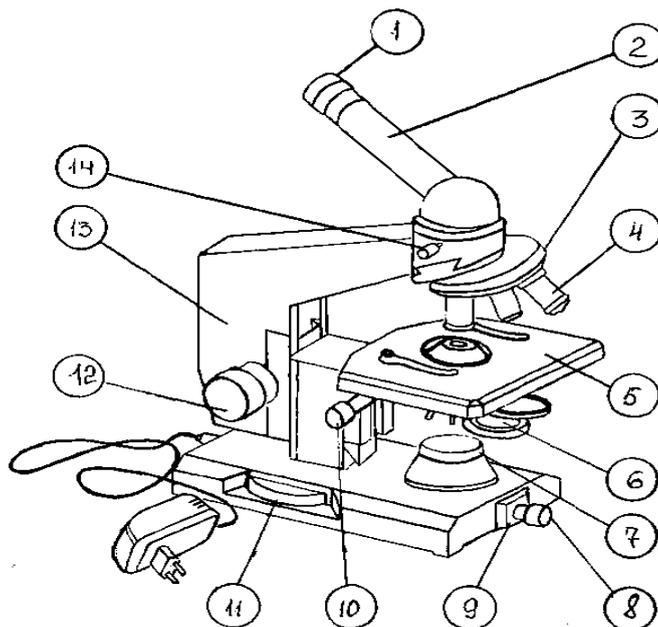


Рисунок 1. Устройство микроскопа

1 – окуляр

2 – монокулярная насадка (тубус)

- 3 – револьверное устройство
- 4 - объектив
- 5 – предметный столик
- 6 - конденсор
- 7 – корпус коллекторной линзы
- 8 – патрон с лампой
- 9 - шарнир
- 10–рукоятка перемещения кронштейна конденсора
- 11–рукоятка тонкой фокусировки (микрометрический винт)
- 12 –рукоятка грубой
- 13 - тубусодержатель
- 14 – винт для крепления насадки

Механическая часть включает:

1. Штатив. Нижняя часть является основанием и опорой микроскопа, верхняя - тубусодержателем.

2. Тубус с револьверной головкой подвижно закреплен в гнезде револьвера относительно вертикальной оси. В нижней части - призма, преломляющая оптическую ось микроскопа под углом 45° к горизонтальной плоскости. В верхний конец тубуса вкладывают сменные окуляры. Револьвер в нижней пластине имеет 3-4 отверстия для объективов. При вращении пластины вокруг своей оси любой объектив можно подвести под тубус.

3. Макро- и микрометрические винты используют для начальной наводки на фокус. Один оборот его соответствует линейному перемещению тубуса на 20мм. Для тонкой фокусировки - микрометрический винт, каждое деление соответствует передвижению тубуса на 0,002мм.

4. Предметный столик служит для размещения на нем изучаемого препарата. Имеет в центре отверстие для прохождения лучей. Столик можно перемещать в горизонтальной плоскости на 8 мм двумя винтами, находящимися справа и слева. Два зажима на поверхности столика служат для закрепления препарата.

Оптическая часть включает:

1. Объектив - одна из важнейших частей микроскопа, поскольку он определяет полезное увеличение объекта. Увеличение объектива обозначено на нем цифрами. Состоит из системы линз, помещенных в металлическую оправу. От него зависит увеличение, разрешающая способность и качество изображения. В учебных целях используют обычно объективы $\times 8$ и $\times 40$. Качество объектива определяет его разрешающая способность.

2. Окуляр - увеличивает изображение. Состоит из 2 линз, диафрагмы. Окуляр имеет собственное увеличение $5\times$, $6\times$, $7\times$, $10\times$, $12\times$, $15\times$, $20\times$, что указано на оправе. Окуляры не выявляют новых деталей строения, и в этом отношении их увеличение *бесполезно*. Окуляр, подобно лупе, дает прямое, мнимое, увеличенное изображение наблюдаемого объекта, построенное объективом. Осветитель используется для искусственного освещения при работе с микроскопом. Для определения общего увеличения микроскопа следует умножить увеличение объектива на увеличение окуляра. **Например, если окуляр дает 10-кратное увеличение, а объектив — 20-кратное, то общее увеличение $10 \times 20 = 200$ раз.**

3. Осветительный препарат (устройство) состоит из конденсора с ирисовой диафрагмой, расположенных под предметным столиком и предназначенный для

равномерного для освещения объекта пучком света в поле зрения. *Конденсор* состоит из 2-3 линз, вставленных в металлический цилиндр. При подъеме или опускании его с помощью специального винта соответственно конденсируется или рассеивается свет, падающий от зеркала на объект.

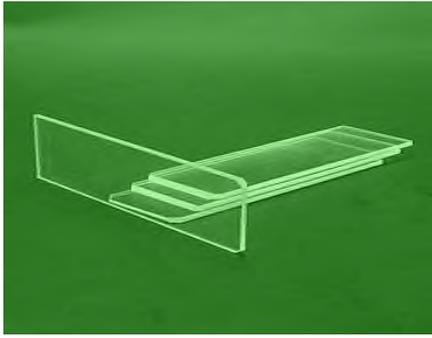
Правила работы с микроскопом

При работе с микроскопом необходимо соблюдать операции в следующем порядке:

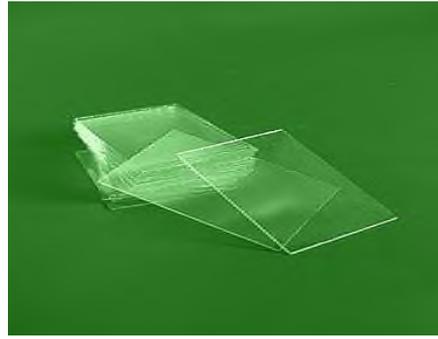
1. Работать с микроскопом следует сидя;
2. Микроскоп осмотреть, вытереть от пыли мягкой салфеткой объективы, окуляр, зеркало или электроосветитель;
3. Микроскоп установить перед собой, немного слева на 2-3 см от края стола. Во время работы его не сдвигать;
4. Открыть полностью диафрагму, поднять конденсор в крайнее верхнее положение;
5. Работу с микроскопом всегда начинать с малого увеличения;
6. Опустить объектив в рабочее положение, т.е. на расстояние 1 см от предметного стекла;
7. Установить освещение в поле зрения микроскопа, используя электроосветитель или зеркало. Глядя одним глазом в окуляр и пользуясь зеркалом с вогнутой стороной, направить свет от окна в объектив, а затем максимально и равномерно осветить поле зрения. Если микроскоп снабжен осветителем, то подсоединить микроскоп к источнику питания, включить лампу и установить необходимую яркость горения;
8. Положить микропрепарат на предметный столик так, чтобы изучаемый объект находился под объективом. Глядя сбоку, опускать объектив при помощи макровинта до тех пор, пока расстояние между нижней линзой объектива и микропрепаратом не станет 4-5 мм;
9. Смотреть одним глазом в окуляр и вращать винт грубой наводки на себя, плавно поднимая объектив до положения, при котором хорошо будет видно изображение объекта. *Нельзя смотреть в окуляр и опускать объектив.* Фронтальная линза может раздавить покровное стекло, и на ней появятся царапины;
10. Передвигая препарат рукой, найти нужное место, расположить его в центре поля зрения микроскопа;
11. Если изображение не появилось, то надо повторить все операции пунктов 6, 7, 8, 9;
12. Для изучения объекта при большом увеличении, сначала нужно поставить выбранный участок в центр поля зрения микроскопа при малом увеличении. Затем поменять объектив на 40 х, поворачивая револьвер, так чтобы он занял рабочее положение. При помощи микрометрического винта добиться хорошего изображения объекта. На коробке микрометрического механизма имеются две риски, а на микрометрическом винте - точка, которая должна все время находиться между рисками. Если она выходит за их пределы, ее необходимо вернуть в нормальное положение. При несоблюдении этого правила, микрометрический винт может перестать действовать;
13. По окончании работы с большим увеличением, установить малое увеличение, поднять объектив, снять с рабочего столика препарат, протереть чистой салфеткой все части микроскопа, накрыть его полиэтиленовым пакетом и поставить в шкаф.

Техника приготовления временного препарата

1. Возьмите предметное стекло из контейнера, держа его за боковые грани. Поместите в центр стекла объект.



а



б

Рисунок 2. Предметные (а) и покровные (б) стёкла

2. Нанесите пипеткой 1–2 капли воды на объект.
3. Возьмите покровное стекло за боковые грани и положите его боковой гранью на каплю воды, затем медленно опустите на нее стекло.
4. **Внимание!** Между стеклами не должно быть пузырьков воздуха, нельзя покровное стекло кидать на каплю сверху, его нужно как бы вдвинуть в каплю сбоку.
5. Излишки воды уберите фильтровальной бумагой;
6. Приготовленный микропрепарат поместите на предметный столик и рассмотрите сначала при малом, затем при большом увеличении.
7. В том случае, если микропрепарат сделан неаккуратно, между стеклами есть пузырьки воздуха, следует повторить действия.

Контрольное задание

Задание 1. Используя микроскоп, таблицы, изучить устройство светового микроскопа (МИКМЕД-1) (рис. 1). Запомнить названия и назначение их частей.

Алгоритм выполнения.

Изучите устройство микроскопа и дайте ответы на следующие вопросы:

1. Из каких двух частей состоит микроскоп лабораторный? _____

2. Механическая часть микроскопа включает: _____

3. Оптическая часть микроскопа включает: _____

4. Что является опорой микроскопа? _____

5. Верхняя часть микроскопа называется _____
6. Для чего используют макро- и микрометрические винты? _____
7. Два зажима на предметно столике служат для _____

8. Осветительный аппарат включает: _____

9. Объектив состоит из _____

10. Назначение объектива _____

11. Окуляр состоит из _____

Задание 2. При малом и большом увеличениях микроскопа научиться быстро находить объекты на постоянных микропрепаратах.

1. Как правильно установить оптическую часть микроскопа?
2. Какие препараты рассматривают с объективом 8,20,40?
3. Какие препараты рассматривают с объективом 90?
4. Как рассчитать общее увеличение оптической системы?

Задание 3. Ознакомление с правилами работы с микроскопом

Алгоритм выполнения.

Изучите правила работы с микроскопом и кратко опишите их.

Ожидаемый результат:

- выполненные задания 1, 2, 3.

После выполнения заданий обучающийся должен знать и уметь:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.

Используемые интернет –ресурсы:

1. <https://cyberpedia.su/11x8267.html>
2. <https://megaobuchalka.ru/5/17677.html>

Лабораторная работа № 2.

Тема: Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.

Цель: Ознакомиться с методами получения накопительных и чистых культур микроорганизмов. Освоить технику их посева на плотные и жидкие питательные среды и методики выделения чистых и накопительных культур из различных объектов окружающей среды. Научиться описывать культуральные свойства микроорганизмов.

Оснащение: микроскопы, спиртовки, бактериологические петли, препарировальные иглы, пипетки, предметные и покровные стекла, капельницы с водой, фильтровальная бумага.

Теоретическая часть

Микроорганизмы, или микробы - мельчайшие живые организмы, которые находятся вокруг нас: в воздухе, воде, почве, продуктах. Микроорганизмы нельзя увидеть невооруженным глазом. К микроорганизмам относятся бактерии, дрожжи, микроскопические мицелиальные грибы, вирусы и другие. Они способны существовать в различных условиях. Основная часть микроорганизмов –одноклеточные, но имеются и многоклеточные.

Вирусы - мельчайшие организмы, их размеры колеблются от 12 до 500 нанометров.

Большинство живущих на Земле организмов состоит из клеток, и лишь вирусы не имеют клеточного строения; т. к. они не обладают собственным обменом веществ, вне клетки они существуют в виде "неживых" частиц. При попадании в клетку они вновь "оживают".

Вирусы не размножаются на искусственных питательных средах, им нужны живые клетки. Науке известны вирусы бактерий, растений, насекомых, животных и человека. Всего их более 1000. Связанные с размножением вируса процессы чаще всего, но не всегда, повреждают и уничтожают клетку-хозяина. Размножение вирусов, сопряженное с разрушением клеток, ведет к возникновению болезненных состояний в организме.

Ученые установили, что в организме человека живет много вирусов, но проявляют они себя не всегда. Воздействиям болезнетворного вируса подвержен лишь ослабленный организм.

Пути заражения вирусами самые различные: через кожу при укусах насекомых и клещей; через слюну, слизь и другие выделения больного; через воздух; с пищей; половым путем и другие.

Бактерии -это микроскопически малые организмы, не имеющие ограниченного оболочкой ядра. По форме и особенностям объединения клеток различают несколько морфологических групп настоящих бактерий: *кокки, стрептококки, стафилококки, бациллы, иди палочки, спириллы* и т. д. На поверхности некоторых клеток бактерий заметны разного рода жгутики и ворсинки. С помощью жгутиков и ворсинок бактерии передвигаются. Некоторые бактерии перемещаются, выбрасывая слизь. В цитоплазме бактерий иногда заметны включения запасных питательных веществ. Бактерии способны в неблагоприятных условиях образовывать споры.

Методы исследования

Основным методом исследования в микробиологии является метод чистых культур, так как только в этом случае можно судить о внешнем виде, внутреннем строении и жизнедеятельности данного вида микроорганизма.

Чистой культурой называют микроорганизмы, выращенные в лаборатории на питательных средах из одной клетки и не содержащие других микроорганизмов.

Выделение чистых культур заключается в том, что посевной материал наносят на поверхность плотной питательной среды. При размножении микроорганизмы образуют изолированные колонии - видимые глазом скопления. Каждый вид микроорганизма образует колонии определенного вида. Затем микробы из определенной колонии пересевают на жидкую питательную среду и через определенное время получают чистую культуру.

В хлебопечении и производстве мучных кондитерских изделий сырье не стерилизуют, получение и использование чистых культур имеют важное значение, поскольку они обеспечивают нормальное брожение полуфабрикатов и выпуск готовых изделий стандартного качества. Кроме того, тесто готовят в нестерильных условиях, и в полуфабрикатах кроме полезных микроорганизмов развиваются также и вредные.

Для контроля микробиологического состояния производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на предприятиях созданы микробиологические лаборатории, которые занимаются поддержанием и возобновлением заквасок и чистых культур и микробиологическим контролем питательных сред, полуфабрикатов и готовой продукции.

Технически чистыми называют культуры с незначительной примесью других видов микроорганизмов. В хлебопекарной промышленности к чистым культурам относятся прессованные и сушеные дрожжи. Смешанными называют культуры, состоящие из клеток микроорганизмов двух и более видов (например, микроорганизмы заквасок и теста, содержащие дрожжи и молочнокислые бактерии.)

Практическая часть

Задание 1: определение основных групп микроорганизмов.

Приборы и посуда: предметные стекла, фильтровальная бумага, микроскоп,

Материалы и реактивы: исследуемый материал.

Порядок выполнения работы:

1. Приготовление препаратов.

Для микроскопирования бактерий и дрожжей наносят на чистое предметное стекло каплю исследуемой культуры и покровным стеклом размазывают каплю по поверхности предметного стекла. Затем покровное стекло опускают на смоченную поверхность предметного стекла, избыток жидкости удаляют с помощью фильтровальной бумаги.

Для микроскопирования микроскопических грибов кусочек грибницы переносят в каплю воды, нанесенную на предметное стекло. Сверху накрывают покровным стеклом. Избыток жидкости убирают кусочками фильтровальной бумаги.

2. Изучение морфологии.

Рассмотреть под микроскопом и зарисовать: форму клеток бактерий, форму и расположение клеток дрожжей, строение грибницы и органов размножения микроскопических грибов.

3. Написать отчет о проделанной работе.

Задание 2: проведите лабораторные опыты по получению чистой культуры.

Приборы и посуда: термостат, микроскоп, чашки Петри, пипетка, пробирки, бактериологическая петля.

Материалы и реактивы: агар, исследуемый материал.

Порядок выполнения работы:

1. Получение изолированных колоний.

Небольшое количество исследуемого материала внести бактериологической петлей в

пробирку с расплавленным и охлажденным до 43°C агаром. Тщательно перемешать и вылить смесь на чашку Петри. Чашку Петри поместить в термостат; через определенное время на поверхности агара развиваются изолированные колонии.

2. Получение чистой культуры.

Для получения чистой культуры бактериологической петлей взять отдельную колонию с агара в чашке Петри и стерильно перенести в пробирку со стерильной водой. Взболтать и затем стерильной пипеткой взять несколько капель суспензии и перенести их на новую чашку Петри со стерильным агаром.

На этой стадии необходимо тщательно соблюдать стерильность, поскольку при попадании посторонних видов чистой культуры не получится. Капли распределяют по всей чашке с помощью бактериологической петли. Чашку Петри поместить в термостат на 16-20 ч. на агаре развивается чистая культура.

3. Написать отчет о проделанной работе.

Задание 3: Заполните таблицу 1 соответственно смыслу:

Таблица 1. По способу питания микробы делятся на:

1.	_____	– усваивают углерод и азот из неорганических соединений
2.	_____	усваивают готовые органические соединения мертвой природы (гнилостные бактерии, плесневые грибы, дрожжи)
3.	_____	нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов (болезнетворные микробы)

Контрольные вопросы

1. Что такое «чистые культуры» микроорганизмов и для чего их выделяют из объектов окружающей среды?
2. В чем заключается сущность биологических методов выделения чистых культур патогенных микроорганизмов?
3. По каким признакам описывают культуральные свойства микроорганизмов, выросших на плотных средах в чашках Петри?
4. Перечислите основные этапы посева микроорганизмов из пробирки.

Ожидаемый результат:

- отчеты о проделанной работе по заданиям 1, 2.
- ответы на контрольные вопросы.

Используемые интернет –ресурсы:

1. <https://studfiles.net/preview/6131580/page:20>
2. https://dic.academic.ru/dic.nsf/dic_microbiology/

Лабораторная работа № 3.

Тема: Выращивание микробов на различных питательных средах.

Цель: Ознакомиться с методами получения питательных сред для выращивания микроорганизмов

Материальное обеспечение:

Приборы и посуда: термометр, сахариметр, весы технические с разновесами, деревянная мешалка, эмалированная кастрюля, водяная баня, мерный цилиндр, пробирки.

Материалы и реактивы: крупнодробленый ячменный солод, агар, раствор йода, бульонные мясные кубики, пептон, молоко, хлорид натрия, желчь, глюкоза, кристаллический фиолетовый.

Теоретическая часть:

Выращивание бактерий на желатине.

Предварительно стерилизуют пробирки, колбы и чашки Петри сухим жаром в сушильном шкафу. Затем кладут желатин небольшими кусочками в колбу с прозрачным мясным бульоном, туда же для питания бактерий добавляют еще сахар и пептон. Затем получившуюся в колбе смесь нагревают и разливают в чашки Петри или пробирки, после чего эти стеклянные чашки закрывают стеклянными крышками, а пробирки затыкают ватными пробками, чтобы туда не могли попасть бактерии. После этого, вновь стерилизуют пробирки и чашки. Чтобы убить всех бактерий в питательной среде, стерилизацию проводят три дня подряд по 20 минут (дробная стерилизация).

После кипячения желатин, а вместе с ним и вся жидкость должны застыть в чашках Петри в виде горизонтальных поверхностей. Пробирки со стерилизованным желатином при охлаждении держат или вертикально, или наклонно, при этом получаются или ровные, или косые поверхности желатина. После этого прокаленной платиновой иглой, вделанной в стеклянную палочку, берут бактерии и заражают ими застывшую массу штрихом или уколом. Бактерии прививаются на питательной среде, и потом, когда чашки и пробирки с содержимым помещают в термостат, нагретый до соответствующей температуры, начинают быстро развиваться. Через некоторое время можно увидеть пятна на том месте, где были сделаны уколы. Таким путем можно разводить бактерии, а также сосчитать количество пятен, то есть число колоний бактерий.

Потомство группы однородных бактерий, состоящее из однородных клеток и свободное от посторонних организмов, называется чистой культурой бактерий. С помощью метода чистых культур изучают отдельные виды бактерий. (Метод чистых культур используют также для выращивания микроскопически мелких грибов и водорослей.)

Выращиваются бактерии еще на агар-агаре, веществе, добываемом из бурых морских водорослей. Так же, как и желатин, агар растворяют в мясном бульоне с прибавлением сахара и пептона. Методика выращивания чистых культур бактерий на агаре и желатине в основном имеет сходство. По внешней форме застывший агар напоминает прозрачный студень. Но агар плавится при температуре около 100°C, а застывает при 40°C, тогда как желатин застывает при температурах 22-26°C. Поэтому на агаре можно получать чистые культуры бактерий, оптимальная температура жизнеспособности которых выше 26°C, например 37°C.

Бактерии можно культивировать еще на ломтиках картофеля и яблока, предварительно простерилизованных. Бактерии различаются по своим свойствам, а именно, одни способны разжижать желатин, другие – окрашивать его в красный, желтый, синий и другие цвета.

Пигментная бактерия (*Bacterium prodigiosum*), иногда поселяющаяся на пшеничном хлебе, дает кроваво-красное окрашивание.

Краткий обзор вопросов микробиологии показывает, какое огромное значение имеют эти организмы как в круговороте веществ, совершающемся в природе, так и в практике сельскохозяйственного производства.

При разрешении многих вопросов сельского хозяйства микробиология должна играть важнейшую роль. Зараженные почвы бактериями (например, под бобовые культуры), хранение навоза, силосование, приготовление бурого сена, молочное дело и т. д. – все это связано с жизнедеятельностью бактерий

Порядок выполнения работы

Задание 1.

1. Приготовление затора.

Приготовить раствор йода. Для этого растворить 1 г йодистого калия в 5 мл воды, к полученному раствору добавить 1 г йода и довести объем смеси дистиллированной водой до 300 мл.

В эмалированную кастрюлю насыпать 1 часть солода, добавить 4 части теплой воды и перемешать. Температура смеси должна быть 50°C. Поставить кастрюлю на водяную баню при 50°C и выдерживать в течение 30 мин. Затем подогреть баню, чтобы температура смеси повысилась до 63-65 °С, и выдерживать при этой температуре до прекращения окрашивания раствора при добавлении йодного раствора (йодная проба на содержание крахмала).

Полученный затор разлить в пробирки.

2. Приготовление сусла.

Подготовленный затор профильтровать через полотно. Полученный фильтрат нагреть до кипения и кипятить 5—10 мин. Выпавший при кипячении осадок отфильтровать.

Сусло развести водой до плотности 8—10 % по сахариметру, разлить в сосуды и простерилизовать в автоклаве при 0,05 МПа в течение 30 мин.

3. Приготовление сусло-агара.

К готовому суслу добавить 2 % агара, и смесь нагреть до расплавления агара. Затем разлить в пробирки и колбы и простерилизовать.

4. Приготовление мясо-пептонного агара.

5 бульонных мясных кубиков (20 г) растворить в 1 л воды. Добавить 100 г пептона и 2 % агара. Агар расплавить, и среду кипятить в течение 30 мин. После кипячения смесь профильтровать через марлю и вату и простерилизовать в течение 10 мин.

5. Приготовление обезжиренного молока.

Молоко центрифугировать. Удалить сливки. Затем разлить в пробирки по 5 и 10 мл и стерилизовать при температуре 121 °С в течение 10 мин.

6. Приготовление солевых бульонов.

Отмерить 100 мл мясо-пептонного бульона и добавить к нему 6 или 9,5 % хлорида натрия. Разлить в пробирки по 5 мл и стерилизовать при температуре 121 °С в течение 20 мин.

2. Написать отчет о проделанной работе.

Контрольные вопросы

1. Перечислите, какие компоненты входят в состав питательных сред.

2. Опишите отличия выращивания бактерий на желатине и агаре.
3. Дайте определение чистой культуре.
4. Назовите, для чего используют метод чистых культур.
5. Объясните значение микроорганизмов в природе и сельском хозяйстве.

Ожидаемый результат:

- отчет о проделанной работе по заданию 1.
- ответы на контрольные вопросы.

Используемые интернет –ресурсы:

1. <https://studfiles.net/preview/6131580/page:20>
2. https://dic.academic.ru/dic.nsf/dic_microbiology/

Лабораторная работа № 4.

Тема: Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.

Цель: овладеть методом количественного учета микрофлоры в воздухе методом осядания Коха. Оценить микробиологическую обсемененность смывов с рук. Выявить соответствие воды СанПиНам для питьевой воды.

Приборы и посуда: термостат, чашки Петри, ватные тампоны или салфетки, пипетка.

Материалы и реактивы: мясо-пептонный агар, изотонический раствор хлорида натрия.

Теоретическая часть

Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль выполняет задачу возможно быстрого обнаружения и выявления путей проникновения микроорганизмов - вредителей в производство, очагов и степени размножения их на отдельных этапах технологического процесса; предотвращение развития посторонней микрофлоры путем использования различных профилактических мероприятий; активное уничтожение ее путем дезинфекции с целью получения высококачественной готовой продукции.

Микробиологический контроль осуществляется на всех этапах технологического процесса, начиная с сырья и кончая готовым продуктом, на основании государственных стандартов (ГОСТ), технических условий (ТУ), инструкций, правил, методических указаний и другой нормативной документации, разработанной для каждой отрасли пищевой промышленности.

Микробиологический контроль будет действенным и будет способствовать улучшению работы предприятия, если он сочетается с санитарно - гигиеническим контролем, назначение которого - обнаружение патогенных микроорганизмов. Они обнаруживаются по содержанию кишечной палочки.

Санитарно - гигиенический контроль включает проверку чистоты воды, воздуха производственных помещений, пищевых продуктов, санитарного состояния технологического оборудования, инвентаря, тары, гигиенического состояния обслуживающего персонала (чистоты рук, одежды и т. п.). Он осуществляется как микробиологической лабораторией предприятия, так и санитарно-эпидемиологическими станциями по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения.

Бактериальное загрязнение определяют путем изучения микрофлоры смывов, сделанных с рук и поверхностей исследуемых объектов.

Смывы с оборудования и инвентаря производят перед началом работы либо после санитарной обработки в санитарные дни.

Смывы с рук следует производить перед началом работы, после пользования туалетом. Взятие смывов с рук персонала, спецодежды, инвентаря и оборудования производят с помощью стерильных ватных тампонов на стеклянных (лучше металлических) палочках или марлевых салфеточек размером 5 x 5 см, завернутых в бумажные пакеты.

Непосредственно перед взятием смыва увлажняют тампон или салфетку стерильной 0,1 %-ной пептонной водой или физиологическим раствором, предварительно разлитым по 2 мл в стерильные пробирки. Салфетки при этом захватывают прокаленным пинцетом. После взятия смыва тампон или салфетку помещают в ту же пробирку, из которой проводили увлажнение. При контроле жирных поверхностей пользуются сухими тампонами или салфетками.

Смывы с крупного оборудования и инвентаря берут с поверхности в 100 см² в разных местах исследуемого предмета. Для ограничения поверхности используют шаблон (трафарет) площадью 25 см².

При взятии смывов с рук протирают тампоном ладони обеих рук, проводя не менее 5 раз по одной ладони и пальцам, затем протирают участки между пальцами, ногти и под ногтями.

При взятии смывов с санитарной одежды протирают 4 площадки по 25 см²: нижнюю часть каждого рукава и две площадки с верхней и передней части спецовки.

Смывы исследуют на обнаружение бактерий группы кишечной палочки и определение наличия коагулазоположительных стафилококков.

Порядок выполнения работы

1. Учет микрофлоры со смывов с рук.

Чистоту рук оценивают по количеству микроорганизмов в 1 мл смыва. Наличие бактерий группы кишечной палочки в смывах с рук и одежды не допускается. Количество колоний, выросших на чашке, умножают на 10 для определения общего количества бактерий, содержащихся на поверхности исследуемого предмета или рук. Обсемененность рук не должна превышать 200 микробных клеток на кисть руки. Таким образом, для расчета умножают число колоний на 10 и делят на 2 (смыв с обеих рук).

Материалом для посева при исследовании смывов является смывная жидкость, используемая для увлажнения тампона или марлевой салфетки.

1. Определение общего числа микробов.

К 2 мл изотонического раствора хлорида натрия, используемого для увлажнения тампона, прибавить еще 8 мл.

Тампон тщательно отмыть, встряхивая. Полученное исходное разведение 1:10 внести в чашки Петри по 1 мл, залить расплавленным, и остуженным до 45 °С мясо-пептонным агаром.

Чашки Петри поместить в термостат, где поддерживается температура 37°С, на 48 ч. По истечении времени подсчитать количество выросших колоний.

2. Выявление коагулазоположительных стафилококков.

Для этого производят посев непосредственно тампоном на чашки с молочно-солевым агаром. Если смывы делают марлевыми салфетками, то посев на плотные питательные среды

удобнее осуществлять нанесением на поверхность среды в количестве 0,1 мл смывной жидкости, которую затем тщательно растирают шпателем по всей поверхности агара.

В качестве среды накопления для стафилококков применяют питательный бульон с 6,5 % хлорида натрия, разлитый по 5 мл в пробирки, куда помещают оставшуюся смывную жидкость.

3. Выявление наличия бактерий кишечной группы. Для этого посев произвести в среду накопления, для чего тампон, которым производили ранее посев на молочно-солевой агар (или марлевую салфетку), погрузить в среду Кесслера, разлитую в пробирки по 5- 10 мл.

Дальнейший ход исследования на обнаружение стафилококков и бактерий группы кишечных палочек производят, как указано в п. 1.

Бактерии группы кишечной палочки и коагулазоположительных стафилококков должны отсутствовать в смывах с контролируемых объектов.

2. Учет микрофлоры воздуха оседания Коха. Контроль воздуха производственных помещений.

Для санитарно - гигиенической оценки воздуха закрытых помещений определяют два показателя. Первым является общее количество сапрофитных микроорганизмов в 1 м³ воздуха. Воздух производственных цехов пищевых производств считается чистым, если в нем содержится не более 500 сапрофитных микроорганизмов в 1 м³. Вторым показателем является количество в том же объеме воздуха санитарно - показательных микроорганизмов - гемолитических стрептококков и стафилококков.

Обнаружение их в воздухе производственных помещений указывает на санитарное неблагополучие данного объекта и возможность возникновения у персонала инфекционных заболеваний, вызываемых микрофлорой дыхательных путей, которая передается через воздух (ангины, гриппа, коклюша, дифтерии, туберкулеза и др.). Такой воздух может стать источником обсеменения пищевых продуктов, а, следовательно, представлять потенциальную опасность для здоровья людей. Определение в воздухе санитарно - показательных микроорганизмов производят только по эпидемиологическим показаниям санитарно-эпидемиологическими станциями.

Известно, что на поверхность среды 100 см² в течение 5 мин. при спокойном состоянии воздуха оседает количество микрофлоры, содержащейся в 10 л воздуха. Например, в чашке Петри диаметром 10 см выросло 25 колоний, площадь питательной среды в чашке петри *PR2*, то есть 78,5 см².

Вычислить количество на 100 см² $78,5/25 = 100/x$.

3. Учет микрофлоры воды.

Безопасность питьевой воды по эпидемиологическим показателям (по СанПиНу 2.1.4.559-96) составляет не более 50 колоний на 1 мл воды. Произвести подсчет колоний, выросших на питательной среде. Оценить соответствие воды нормам СанПиНа для питьевой воды.

4. Сравнить показатели.

5. Написать отчет о проделанной работе.

Контрольные вопросы

1. Какую задачу выполняет микробиологический и санитарно-гигиенический контроль?
2. Когда осуществляется микробиологический контроль и на каком основании?
3. Объясните, что включает в себя санитарно - гигиенический контроль?

4. Опишите каким путем определяют бактериальное загрязнение.
5. Что делают при взятии смывов с рук?
6. Укажите наличие каких микроорганизмов может отрицательно влиять на микробиологический контроль производственных помещений.
7. Расскажите для чего служит дезинфекция.

Ожидаемый результат:

- отчет о проделанной работе по работе по санитарно- бактериологическому анализу воды,
- ответы на контрольные вопросы.

Используемые интернет –ресурсы:

1. <https://pandia.ru/text/80/295/44554.php>
2. <https://students-library.com/library/read/29008-osnovy-mikrobiologiceskogo-i-sanitarno-gigieniceskogo>

Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Практическое занятие № 1.

Тема: Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.

Цель: формировать умение учиться самостоятельно, овладеть методами и приёмами самообучения по поиску необходимой информации при определении мер профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.

Теоретическая часть

Виды порчи. Различают следующие взаимосвязанные между собой виды порчи продуктов питания: физическая, химическая (или биохимическая) и микробиологическая (рис. 3).



Физическое повреждение некоторых пищевых продуктов (в первую очередь, овощей и фруктов) ведет к разрушению клеток и активации гидролитических ферментов, которые ускоряют расщепление белков, углеводов и липидов (жиров), с последующей микробной зараженностью.

Микробиологическая порча наиболее опасная для человека из-за выделяющихся токсинов и развития болезнетворной микрофлоры.

Процессы микробиологической порчи продуктов и их возбудители.

Основными процессами микробиологической порчи пищевых продуктов являются брожение, плесневение и гниение (рис. 4).

При хранении пищевых продуктов могут возникать следующие виды брожения (анаэробный ферментативный процесс окисления органических соединений): молочнокислое, уксусно-кислое масляно-кислое, пропионово-кислое, спиртовое и др.

Молочнокислое брожение может являться причиной порчи молока, вызывает прокисание и ослизнение вина и пива.

Уксуснокислое брожение превращает спирт в уксусную кислоту в присутствии O_2 воздуха, вызывает порчу продуктов, содержащих небольшое количество спирта – столовых вин, пива, кваса. При этом они приобретают запах и привкус уксусной кислоты и ее эфиров, мутнеют и ослизняются.

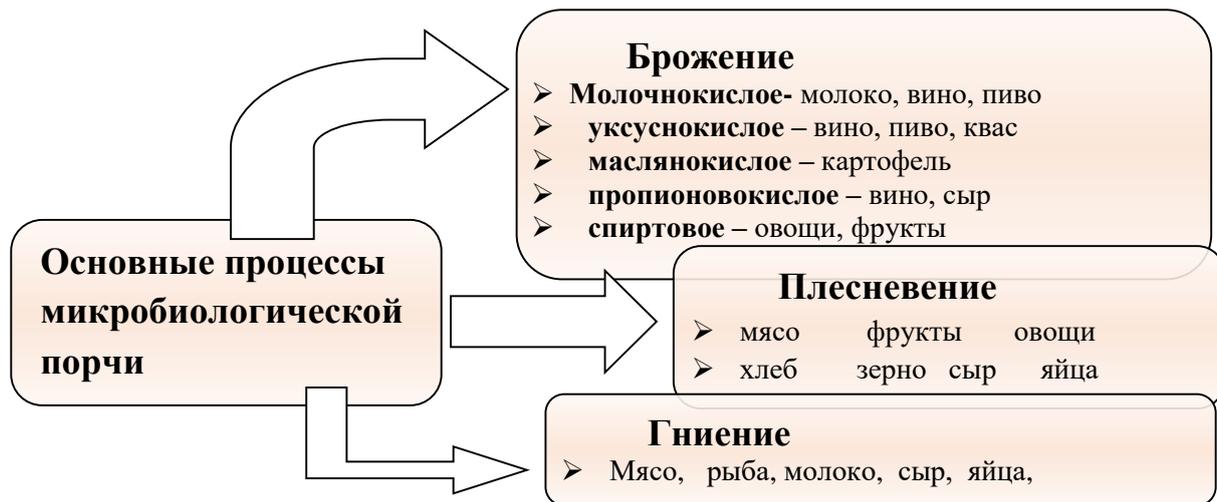


Рисунок 4 – Основные процессы микробиологической порчи и их возбудители

Маслянокислое брожение происходит под действием бактерий, сбраживающих сахара, крахмал, пектиновые вещества с образованием масляной кислоты, CO_2 и H_2 , они вызывают порчу картофеля, квашеной капусты, прогоркание молока, увлажненной муки. В результате выделения газов происходит вспучивание сыров, бомбаж консервов. Масляная кислота придает продуктам горький вкус и неприятный запах.

Пропионовокислое брожение – превращение углеводов, винной или молочной кислот в пропионовую и уксусную кислоты с выделением CO_2 и H_2O . Оно может вызвать порчу виноградных вин, в результате чего они теряют приятные вкус и аромат, мутнеют и изменяют цвет.

Углеводсодержащие пищевые продукты, такие как соки, компоты, варенья, джемы и др., при хранении могут подвергаться порче из-за спиртового брожения. Эти продукты приобретают спиртовой привкус, изменяется их консистенция в связи с наличием CO_2 , а соки и компоты мутнеют.

Спиртовое брожение вызывается дрожжами, а также некоторыми плесневыми грибами, под их действием происходит расщепление углеводов до этилового спирта и CO_2 . Понижение температуры даже до $0^\circ C$ замедляет брожение, но не прекращает его.

Плесневение обусловлено развитием различных видов плесневых грибов, образующих, на поверхности продуктов пушистые налеты и пленки разного цвета и строения, их развитию способствует высокая относительная влажность воздуха. Плесневые грибы расщепляют белки, жиры, углеводы пищевых продуктов. Они придают продуктам специфические вкус и запах.

Гниение – глубокий распад белков и продуктов их гидролиза. Этот процесс возбуждается преимущественно гнилостными бактериями. Гниение возникает в продуктах, богатых белками – в мясе, рыбе, яйцах, молоке и др.

Факторы внешней среды для хранения пищевых продуктов

Пищевые продукты-хорошая питательная среда для микроорганизмов, которые, развиваясь на них, вызывают порчу. Неправильные способы заготовки, перевозки, переработки, хранения и реализации пищевых продуктов также приводят к их порче и большим потерям. Развитие микроорганизмов зависит не только от наличия питательных веществ, но и от условий хранения пищевых продуктов, изменяя которые, можно регулировать рост микроорганизмов и их биохимическую активность.

Все условия хранения пищевых продуктов можно подразделить на четыре группы в зависимости от биологических процессов.

I группа – условия хранения, в основу которых положен принцип биолиза. На нем основано хранение свежих плодов, овощей и живой рыбы.

II группа – условия хранения, в основу которых положен принцип абиоза. К ним относятся предварительная обработка электромагнитным излучением в различных диапазонах длин волн и использование антисептиков и антибиотиков.

III группа – условия хранения, в основу которых положен принцип анабиоза. К ним относятся использование низких температур (охлаждение, замораживание), удаление воды (сушка, вяление), повышение осмотического давления (добавление соли, сахара), повышение кислотности (маринование), создание анаэробных условий (вакуумная упаковка, атмосфера инертных газов).

IV группа – условия хранения, в основу которых положен принцип ценоанабиоза (использование антагонистических взаимоотношений микроорганизмов). К ним относятся квашение овощей и плодов, а также молочнокислое брожение.

Представленная классификация охватывает все способы защиты разнообразных пищевых продуктов от порчи.

Контрольные задания

Задание 1. Решите тестовые задания

1. Чем обусловлен микробиологический «бомбаж» консервных банок
 - А. разложением углеводов
 - Б. разложением жиров
 - В. скоплением газов
2. Какой вид порчи мяса характеризуется слизистым налетом на поверхности мясных туш
 - А. гниение
 - Б. плесневение
 - В. ослизнение
3. Чем обусловлен процесс «бомбаж» консервных продуктов
 - А. нарушением правил хранения
 - Б. нарушением технологического процесса
 - В. нарушением транспортировки
4. Качество яиц оценивают при
 - А. визуальном осмотре
 - Б. механическом воздействии
 - В. при овоскопии
5. При каком виде порчи образуется гнилостный запах сероводорода
 - А. плесневении

- Б. гниении
 - В. ослизнении
6. Яйца водоплавающих птиц часто служат источником заражения
- А. бруцеллезом
 - Б. сальмонеллезом
 - В. эхинококкозом
7. Чем обусловлено прогоркание муки
- А. разложением углеводов
 - Б. окислением липидов
 - В. окислением белков
8. Процесс ... используют при приготовлении соков и напитков
- А. пастеризация
 - Б. стерилизация
9. К наиболее распространенным видам порчи консервов относят
- А. гниение
 - Б. плесневение
 - В. «бомбаж»
10. Какой вид тепловой обработки приводит к уничтожению как вегетативных клеток бактерий, так и споровые их формы
- А. пастеризация
 - Б. стерилизация
 - В. фламбирование

Задание 2. Вопросы и задания для самоконтроля:

1. Расположите в ряд следующие продукты (от самого быстро портящегося к наименее подверженному микробной порче): замороженное мясо, селедка в пластиковой упаковке, консервированная томатная паста в жестяной банке, порошок растворимого кофе, салат оливье, леденцовые конфеты, пирожное эклер.
2. Сравните известные вам способы предохранения продуктов от порчи по эффективности и доступности.
3. Как соблюдение требований гигиены может приостановить порчу пищевых продуктов? Приведите примеры.
4. Из-за чего возникают «болезни» вина и пива?
5. Какие процессы иногда приводят к порче квашеных продуктов?
6. Проанализируйте факторы, влияющие на процесс порчи основных сельскохозяйственных продуктов. Какие способы защиты для них применяют?
7. Какие микробы обнаруживают на мясе и мясных продуктах?
8. Почему пастеризованное молоко хранится дольше?
9. Какое явление называют «биологический бомбаж»?
10. Каким видам порчи подвергается хлеб при его неправильном хранении
11. Какие бывают виды микробиологической порчи молока и молочных продуктов?
12. Каковы источники заражения яиц и яйцепродуктов?

Задание 3. Перечислите способы сохранения плодов и овощей:

- 1.
- 2.

- 3.
- 4.

Ожидаемый результат:

- решенные тесты,
- развернутые ответы на задание 2, 3.

Интернет-ресурсы:

1. <https://studfiles.net/preview/5567441/page:9/>
2. <https://ksu10.mskobr.ru/files/Microbiolog.pdf>

Практическое занятие № 2.

Тема: Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.

Цель: изучить основные микробиологические методы исследования безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.

Приборы и посуда: стерильная колба с пробкой, сушильный шкаф, автоклав, водяная баня, пробирки, термостат.

Материалы и реактивы: молоко и метиленовый голубой.

Теоретическая часть

Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются указанные микроорганизмы (БГКП, УПМ), патогенные микроорганизмы (сальмонеллы, листерии).

КОЕ- колонию образующая единица - жизнеспособный микроорганизм, способный в результате размножения на твердой питательной среде сформировать колонию.

Микробиологические показатели кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при ее производстве. Условия хранения и реализации, транспортирования.

Они обуславливаются тремя группами микроорганизмов:

1 – санитарно-показательные: мезофильные, аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (КОЕ/г) и БГКП (колиформы);

2 – потенциально-патогенные микроорганизмы: кишечная палочка (*E. coli*), коагулазоположительные стафилококк (*S.aureus*), бактерии рода протей (*Proteus*);

3 – патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.

КМАФАнМ – наиболее распространенный тест на микробную безопасность. Данный показатель применяется повсеместно для оценки качества продуктов, за исключением тех, в производстве которых используются специальные микробные культуры (пиво, квас, кисломолочные продукты).

Величина показателя КМАФАнМ зависит от многих факторов. Наиболее важные – режим термической обработки продукта, температурный режим в период его транспортировки, хранения и реализации, влажность продукта и относительная влажность воздуха, наличие кислорода, кислотность продукта.

Увеличение КМАФАнМ свидетельствует о размножении микроорганизмов, в числе которых могут оказаться патогены и микроорганизмы, вызывающие порчу продукта (например, плесени).

Порядок выполнения работы

Метод КМАФАнМ

Определение общей обсемененности по ГОСТу следует производить путем посева 0,5 мл в разведении 1 : 5 и 1 : 50 в расплавленный и остуженный, как обычно, агар и чашки с посевами в термостат на 48 часов при 37°C.

После инкубации подсчитывают количество характерных колоний на каждой чашке Петри. Для подсчета используют чашки, на которых выросло от 10 до 300 колоний. Подсчитанное число колоний умножают на степень разведения продукта (на 10 или 100), т. е. определяют количество микробов в 1 г продукта.

Метод подсчета колоний.

Количество выросших колоний подсчитывают на каждой чашке, поместив ее вверх дном на темном фоне, и пользуясь лупой с увеличением в 4–10 раз. Таким образом находят общее количество колоний, выросших на одной чашке и вычисляют общее количество бактерий в 1,0 см³ или 1,0 г продукта по следующей справке:

$X = n \times 10^m$, где n — число колоний, подсчитанных на чашке Петри;
 m — число десятикратных разведений.

После полученных данных заполняется таблица 2.

Таблица 2. Микробиологические показатели

Группа микробной зараженности	КМАФАнМ, КОЕ/г (см ³)	Состояние продукта	Испытуемый образец
I	10 ³ ÷ 10 ⁴ , ≤ 10 ⁵	Свежий, доброкачественный, стоек при хранении	
II	> 10 ⁵ ÷ 10 ⁶	Изготовлен или хранился с нарушением технологического или санитарно-гигиенического режимов	
III	> 10 ⁶ ÷ 10 ⁷	Потенциально опасный как источник патогенных микроорганизмов и их токсинов	
IV	> 10 ⁷ ÷ 10 ⁸	Испорченный, что подтверждается визуально (изменение цвета, запаха, появление плесени)	

Сдать отчет.

Контрольные задания

Задание 1. Зачеркните неправильную фразу:

1. Внутреннее содержимое яиц здоровой птицы имеет микроорганизмы (не имеет микроорганизмов).

2. Яйцо здоровой птицы содержит факторы естественного иммунитета (не содержит факторы естественного иммунитета).
3. Поверхность яйца обсеменяется микроорганизмами в момент снесения (не обсеменяется микроорганизмами в момент снесения).
4. Возможно обсеменение содержимого яйца внутри организма птицы при его формировании (невозможно обсеменение яйца внутри организма птицы).
5. Гусиные и утиные яйца не поступают в общественное питание и торговлю, т.к. велика возможность наличия в них сальмонелл (поступают в общественное питание, невелика возможность наличия в них сальмонелл).

С учетом рекомендаций международных организаций по стандартизации методов микробиологического анализа пищевых продуктов (ISO), качество продукции принято определять по диапазонам КМАФАнМ.

Задание 2. Укажите соответствие состояния продукта и показатели диапазонов КМАФАнМ и заполните таблицу 3.

Таблица 3. Соответствие состояния продукта и показатели диапазонов КМАФАнМ

№ п/п	Состояние продукта	ответы	№ п/п	Показатели диапазонов КМАФАнМ
1	Продукт свежий, доброкачественный, стойкий при хранении		1	$10^3 - 10^4$
2	Порча продукта		1	$10^5 - 10^5$
3	Нарушение технологических или санитарно-гигиенических режимов		1	$10^7 - 10^8$
4	Потенциальная опасность продукта		4	$10^6 - 10^7$

Ожидаемый результат:

- отчет о проделанной работе методу подсчета колоний
- ответы на контрольные задания 1
- заполненная таблица 2.

Используемые интернет –ресурсы:

1. <https://pandia.ru/text/78/072/94901-5.php>
2. <https://yandex.ru/images/search?text=Исследование%20x%>
3. <https://ppt-online.org/182233>

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Практическое занятие № 3.

Тема: Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.

Цель: развить умение анализировать характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.

Теоретическая часть

Пищевые вещества – химические вещества в составе пищевых продуктов, которые организм использует для построения, обновления своих органов и тканей, а также для получения из них энергии. Организм человека состоит из белков (19,6%), жиров (14,7%), углеводов (1%), минеральных веществ (4,9%), воды (58,8%). Эти вещества постоянно расходуются, поэтому необходимо постоянное их пополнение. Все эти вещества поступают в организм человека с пищей, поэтому называются пищевыми.

Пищевая ценность определяется как степень удовлетворения потребности человека в основных пищевых веществах и энергии, это – сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств продукта, т.е. *энергетическую, биологическую, физиологическую, органолептическую ценность, и усвояемость и доброкачественность.*

Энергетическая ценность (Э.Ц. -калорийность) продуктов определяется содержанием в них жиров, белков, углеводов и характеризуется энергией, которую получает организм в процессе обмена веществ.

Энергетическую ценность продуктов питания выражают в килоджоулях (кДж) или в килокалориях (ккал) на 100г продукта.

Для построения тканей и процессов обмена веществ необходимы все составные части продуктов, а потребность в энергии удовлетворяется в основном за счет углеводов, жиров и белков.

Биологическая ценность продуктов характеризуется белковым составом, содержанием в них витаминов, минеральных веществ (**сбалансированность**). В настоящее время энергозатраты человека снизились до 2500 ккал, и человек стал потреблять меньше пищи по объёму, биологическая ценность имеет особое значение (новые продукты, продукты детского и диет. питания).

Физиологическая ценность обусловлена веществами, оказывающими активное воздействие на организм человека. Кофеин чая и кофе возбуждающе действуют на сердечную и нервную системы человека, клетчатка является регулятором двигательной функции кишечника. Молочная кислота и антибиотики, выделяемые микрофлорой молочнокислых продуктов, препятствуют развитию гнилостных бактерий, способствующих старению организма человека.

Органолептическая ценность- комплексное сочетание свойств продукта: внешний вид (форма, цвет, состояние поверхности), консистенция, вкус и запах.

Усвояемость продуктов зависит от содержания пищевых веществ, внешнего вида, вкусовых достоинств состава и активности ферментов.

Полезность пищевых продуктов определяется степенью их усвоения.

При смешанном питании усвояемость белков=84,5%, жиров- 94%, углев.-95,5%. Такая калорийность называется теоретической, т.к. пищевые вещества полностью организмом не усваиваются. Установлена средняя усвояемость различных веществ, которая зависит от химического состава, цвета, вкуса, запаха продукта, возраста и самочувствия человека, условий его труда -это практическая усвояемость.

Доброкачественность сочетает органолептическую ценность и безопасность (безвредность).

Безопасность-отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека. На безвредность продуктов влияет отсутствие или наличие вредных химических веществ, нитратов, болезнетворных микробов, токсинов, вредных пищевых добавок (Е 221,222, 223,224, 225, 320, 321- допустимы в малых дозах).

Существуют вкусовые продукты не обладающие энергетической ценностью, но улучшающие вкус, запах пищи и способствующие ее усвоению (соль, пряности, пищевые кислоты).

Пища животного происхождения усваивается на 90-95%, растительного –на 80-85%. Поэтому при вычислении Э.Ц пищевых продуктов следует учитывать поправку на их усвояемость.

ПРИМЕР: в 100г несоленого сливочного масла содержится: белков-0,6%, жиров-82,5%, углеводов-0,9%.

Э.Ц. (теорет) масла= $4,0 \times 0,6 + 9,0 \times 82,5 + 3,75 \times 0,9 = 2,4 + 742,5 + 3,4 = 748,3$ ккал

Э.Ц. фактич.= $(748,3 \times 94) / 100 = 703,4$ ккал.

Все пищевые вещества сбалансированного питания (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины и др. биологически активные компоненты) должны находиться в строго определенном соотношении.

В РФ рекомендуемые нормы утверждены РПН в «Методических рекомендациях 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

По этим нормам соотношение белков, жиров и углеводов в рационе основных групп населения должно составлять **1:1,1:4**; лиц, занятых физическим трудом, - **1:1,3:5**; пожилых людей- **1:1,1:4,8**.

На долю животного белка должно приходиться 55% общего количества белка суточного рациона.

Сбалансированность жира в пищевых рационах должно обеспечивать физические пропорции насыщенных и полиненасыщенных жирных кислот и соответствовать 30% растительного масла, 70% животного жира.

Сбалансированный состав углеводов включает 75% крахмала, 20% сахара, 5% пектиновых вещ-в и клетчатки (от общего количества углеводов).

Содержание в рационе основных минеральных веществ должно обеспечивать физиологические потребности человека, а оптимальное **соотношение кальция, фосфора и магния** должно составлять **1:1:0,5**.

Нормы потребления витаминов должны соответствовать потребностям в них организма и удовлетворяться за счет натуральных продуктов.

Большое значение для качественной полноценности питания имеют характер и природа продуктов. ЭЦ белка должна составлять 12%, жира =30%, углеводов= 58% суточной энергетической потребности человека.

Контрольные задания

Задание 1. Изучите теоретический материал, представленную пирамиду (рис.5) и двигаясь снизу вверх заполните все 6 групп, пользуясь подсказкой:

А) продукты с содержанием «быстрых «углеводов»: продукты из белой муки (хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия группы В), очищенный рис, газировки, сладости;

- Б) белоксодержащие продукты растительного происхождения (орехи, бобовые, семечки подсолнуха и тыквы);
- В) молоко, молочные продукты, йогурты, сыры
- Г) фрукты;
- Д) растительные жиры, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты (оливковое, подсолнечное, рапсовое масла);
- Е) цельнозерновые продукты-хлеб грубого помола, неочищенный рис, макаронные изделия из цельнозерновой муки, каши;
- Ж) белоксодержащие продукты животного происхождения –рыба и морепродукты, мясо птицы (куры, индюшатина), яйца;
- З) животные жиры (свиное , говяжье), сливочное масло;
- И) овощи;
- К) соль, сахар.



Рисунок 5 – Пищевая пирамида

Контрольные вопросы:

1. Назовите энергетическую ценность основных пищевых веществ.

2. Какова роль белков, жиров, углеводов в питании человека?
3. Чем определяется качество пищевого белка?
4. Назовите нормы потребления основных пищевых веществ.

Ожидаемый результат:

- заполненный рисунок 4,
- развернутые ответы на контрольные вопросы.

Используемые источники:

1. <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%>
2. Пищевая ценность продуктов питания // [Интернет-ресурс]. - 2010. - Режим доступа: <http://works.doklad.ru>. Дата доступа: 05.11.2013

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи**Практическое занятие № 4.**

Тема: Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.

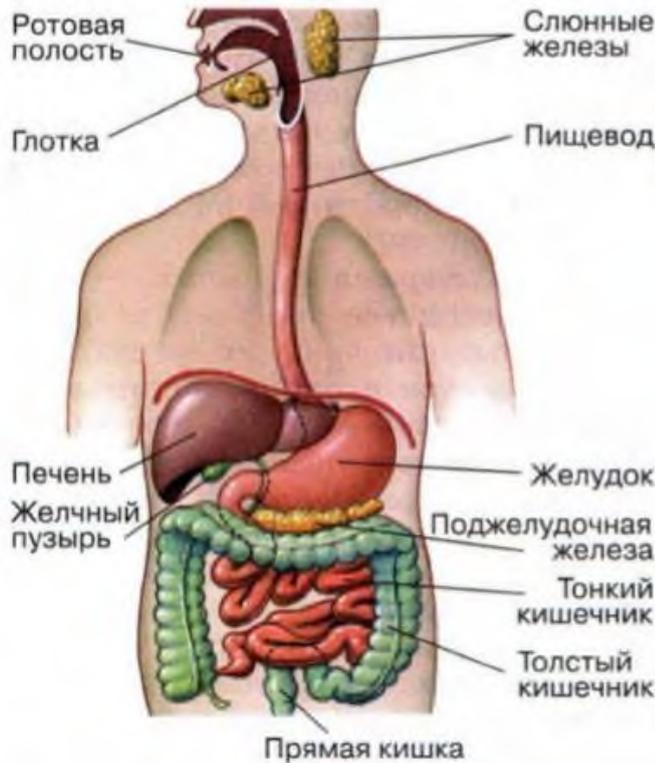
Цель работы: ознакомиться со строением пищеварительной системы человека; приобрести навыки по подбору продуктов питания для лучшего усвоения.

Теоретическая часть

Питание — это совокупность процессов поступления, переваривания, всасывания и усвоения организмом питательных веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности организма.

Вода, минеральные соли и витамины в желудочно-кишечном тракте усваиваются в неизменном виде. Крупные молекулы белков, жиров и углеводов подвергаются механической и химической обработке - перевариванию (т.к. сами не могут пройти через стенку пищеварительного канала).

Пищеварение — процесс, в ходе которого поглощённая пища переводится в форму, пригодную для использования организмом.



Пища переваривается по мере ее продвижения по пищеварительной системе.

Пищеварительная система — это система органов, в которых осуществляется механическая и химическая обработка пищи, всасывание переработанных веществ и выведение непереваренных и неусвоенных составных частей пищи. Пищеварительная система человека состоит из органов желудочно-кишечного тракта и вспомогательных органов (слюнные железы, печень, поджелудочная железа, желчный пузырь и др.).

Рисунок 6- Пищеварительная система
Условно выделяют 3 отдела пищева-

рительной системы. Передний отдел включает органы ротовой полости, глотку и пищевод (рис.6).

Пищеварительный тракт состоит из следующих отделов: ротовая полость, глотка, пищевод, желудок, тонкий кишечник, толстый кишечник (общая длина пищеварительного тракта человека — 8-10 м).

Стенка пищеварительного канала состоит из трёх слоёв:

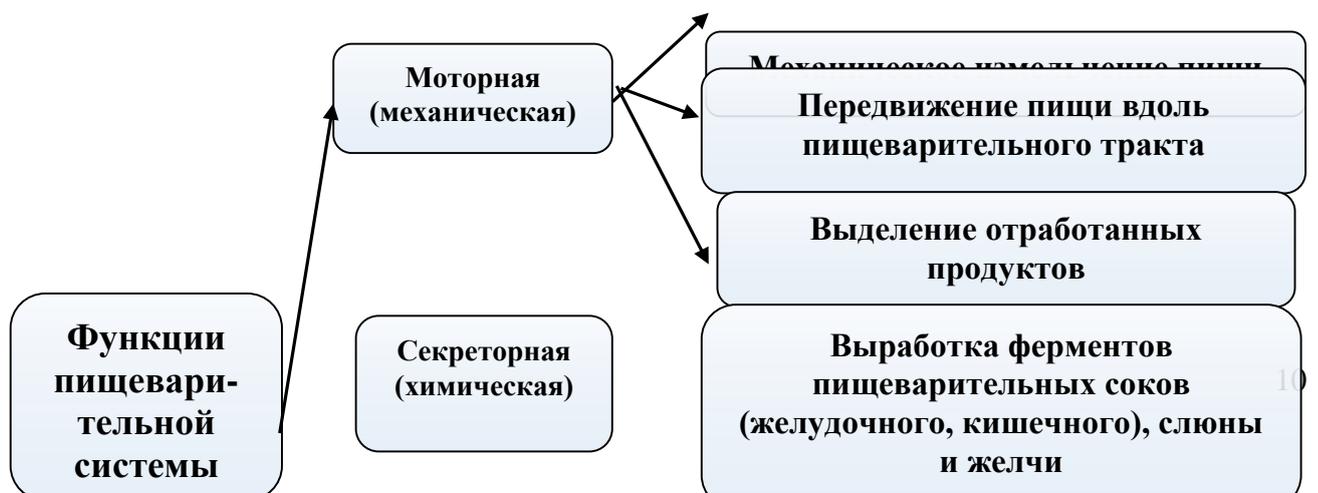
- наружного (соединительная ткань),
- среднего (мышечная ткань),
- внутреннего (слизистого).

Он состоит из эпителиальной ткани, содержащей многочисленные железы, вырабатывающие пищеварительные ферменты и слизь, необходимые для переваривания и продвижения пищи.

Мышечный слой полости рта, глотки и верхней трети пищевода состоит из поперечно-полосатых мышц, а мышечный слой нижележащих отделов представлен гладкими мышцами. Благодаря волнообразным сокращениям мышц пища передвигается по пищеварительному тракту.

Пищеварительные железы: три пары слюнных желёз (наиболее крупные), печень и поджелудочная железа расположены за пределами пищеварительного тракта. По специальным протокам они выделяют соки, содержащие ферменты (секреты) в его полость.

Пищеварительные ферменты, выделяемые ими обеспечивают химическое расщепление пищи, причём одни ферменты расщепляют углеводы, другие — белки, третьи — жиры.



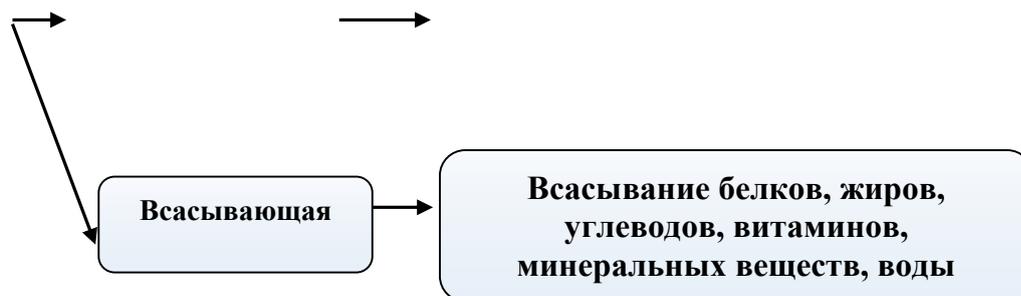
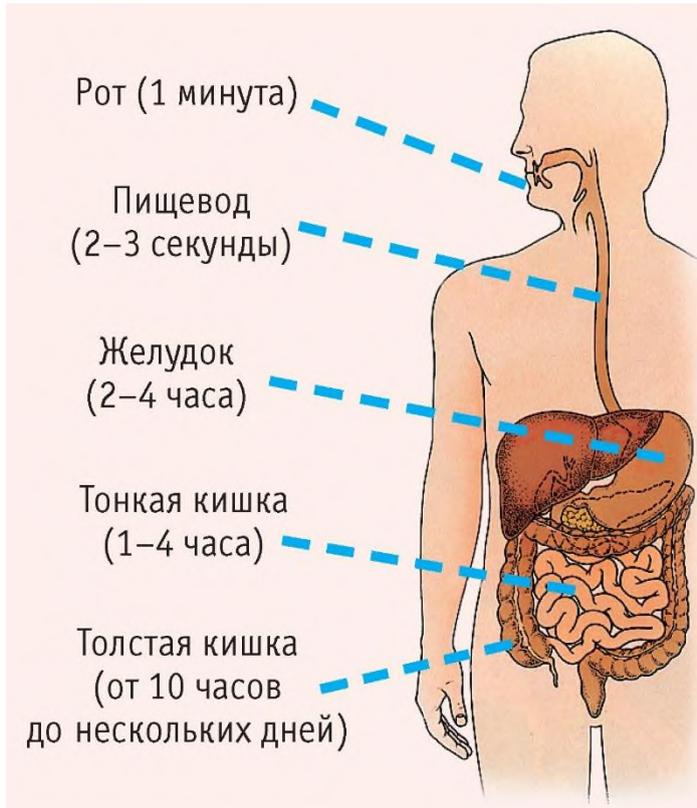


Схема 1- Основные функции органов пищеварения

Усвояемость пищи — это степень использования содержащихся в ней пищевых (питательных) веществ. Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для пластических процессов и восстановления энергии, называется усвоенной. Из аминокислот переваренной пищи в организме образуется белок, свойственный человеку, из глицерина и жирных кислот жир, свойственный человеку. Глюкоза идет на образование энергии и откладывается в печени в виде гликогена. Все эти процессы протекают при участии минеральных веществ, витаминов и воды.

На усвояемость пищевых веществ влияет множество факторов: состав пищи, в том числе количество балластных соединений, технологическая обработка продуктов, сочетание их, функциональное состояние организма и др. Из смешанной пищи белки усваиваются в среднем на 92%, жиры – на 95%, углеводы – на 98%. Установлены расчетные энергетические коэффициенты питательных веществ - для белков и углеводов – 4 ккал/г, для жиров – 9 ккал/г. Усвояемость пищи животного происхождения в среднем составляет 90%, растительного происхождения – 80%, смешанной -85%. 1. Ознакомьтесь с системой пищеварения человека.

Контрольные задания

**Задание 1.**

Изучите схему органов пищеварения и укажите в секундах, минутах, часах и днях длительность процесса пищеварения (рис. 7).

Рисунок
пищеварения

7-Длительность

Задание 2:

1. Дайте определение понятию:

Пищеварение - _____

2. Дополните схему процесса пищеварения: Пища ---- ротовая полость ---- _____ ---
желудок ---- _____ --- печень --- поджелудочная железа ---- _____ ---
толстая кишка ---- _____

3. Каким образом увеличивается общая площадь поверхности желудка и, следовательно, его объём? _____

4. Какие этапы пищеварения в тонком кишечнике можно выделить?

5. Какова функция толстой кишки? _____

6. В состав пищеварительных соков входят:

- а) _____ - расщепляют пищевые вещества;
- б) _____ - разжижает пищевую кашицу;
- в) _____ - способствует лучшему передвижению пищи.

7. В результате расщепления пищевых веществ:

- а) из белков получают _____;
- б) из углеводов получают _____;
- в) из жиров получают _____;

г) из витаминов - _____.

Ожидаемый результат:

- заполненный рисунок 6,
- развернутые ответы на контрольные вопросы задания 2.

Используемые источники:

1. <https://www.google.com/search?tbm=isch&q>
2. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2002
3. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2007

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии

Практическое занятие № 5.

Тема: Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.

Цель: определять и рассчитывать суточную норму потребности человека в питательных веществах

Перечень средств, используемых при выполнении работы: таблица «Рецептура и химический состав продуктов», калькулятор.

Теоретическая часть

Одним из принципов сбалансированного питания является строгое соответствие ЭЦ пищи энергозатратам организма. Человек должен. получать с пищей столько энергии, сколько тратит ее за определённый отрезок времени (сутки). Необходимо учитывать изменение интенсивности обменных процессов в зависимости от возраста, пола и климатических условий, т. к. в молодом возрасте обменные процессы проходят интенсивнее, чем в пожилом, у женщин физиологические потребности на 15% ниже, чем у мужчин, на севере потребность в энергии у людей на 10-15% выше, а на юге на 5 % ниже по сравнению с населением центральных районов.

Суточный расход энергии человека. Для обеспечения человека пищей, соответствующий его энергетическим затратам, пластическим процессам, необходимо знать суточный расход энергии. За единицу измерения энергетических затрат человека принята внесистемная единица количества теплоты -калория (**1 Ккал = 4,1868 Дж**). За сутки человек тратит энергию на работу внутренних органов (сердца, пищеварительного аппарата, легких, печени, почек), теплообмен и выполнение такой деятельности, как работа, учеба, домашний труд, прогулки, отдых. Энергия, затрачиваемая на работу внутренних органов и теплообмен, называется *основным обменом*.

При T воздуха 20°C, полном покое, натощак основной обмен = 1 ккал в течение 1ч на 1кг массы тела человека. Следовательно, основной обмен зависит от массы тела, а также от пола и возраста человека.

Для определения суточного расхода энергии человека введен *коэффициент физической активности (КФА)*-это соотношение общих энергозатрат на все виды жизнедеятельности человека с величиной основного обмена.

КФА является основным физиологическим критерием для отнесения населения к той

или иной трудовой группе в зависимости от интенсивности труда, т. е. от энергозатрат, разработан Институтом питания АМН.

Всего определено 5 трудовых групп для мужчин и 4 для женщин. Каждой трудовой группе соответствует определенный коэффициент физической активности.

Для расчета *суточного расхода энергии* необходимо величину основного обмена (соответствующую возрасту и массе тела человека) умножить на коэффициент физической активности определенной группы населения.

I группа - работники умственного труда, очень легкая физическая активность, **КФА-1,4**: научные работники, студенты гуманитарных специальностей, операторы ЭВМ, контролеры, педагоги, диспетчеры, работники пультов управления, медработники, работники учета, секретари и т.д. Суточный расход энергии в зависимости от пола и возраста составляет **1800-2450** ккал.

II группа- работники, занятые легким трудом, легкая физическая активность, **КФА-1,6**: водители транспорта, работники конвейеров, весовщицы, упаковщицы, швейники, работники радиоэлектронной промышленности, агрономы, медсестры, санитарки, работники связи, сферы обслуживания, продавцы промтоваров и др. Суточный расход энергии в зависимости от пола и возраста составляет **2 100-2800** ккал.

III Группа- работники средней тяжести труда, средняя физическая активность, **КФА-1,9**: слесари, наладчики, настройщики, станочники, буровики, водители экскаваторов, бульдозеров, угольных комбайнов, автобусов, врачи-хирурги, текстильщики, обувщики, железнодорожники, продавцы продтоваров, водники, аппаратчики, металлурги-доменщики, работники химзаводов, работники ОП и др. Суточный расход энергии в зависимости от пола и возраста составляет **2500-3300** ккал.

IV Группа- работники тяжелого физического труда, высокая физическая активность, **КФА-2,2**: строительные рабочие, помощники буровиков, проходчики, хлопкоробы, сельхозрабочие и механизаторы, доярки, овощеводы, деревообработчики, металлурги, литейщики и др. Суточный расход энергии в зависимости от пола и возраста составляет **2850-3850** ккал.

V Группа- работники особо тяжелого физического труда, очень высокая физическая активность, **КФА-2,5**: механизаторы и с/хозрабочие в посевной и уборочный периоды, горнорабочие, вальщики леса, бетонщики, каменщики, землекопы, грузчики немеханизированного труда, оленеводы. Суточ. норма **3750-4200** ккал.

Медицинские стандарты нормальной здоровой массы тела для взрослых (от 18 лет) основываются на индексе массы тела (ИМТ):

$$\text{ИМТ} = \text{Масса тела} / \text{Рост}^2 \quad (\text{масса тела в кг, рост в м}).$$

Если ИМТ равен 18,5—25, то масса тела считается нормальной, при 25—30 констатируется избыточный вес, при величине больше 30 — ожирение.

Источником энергии, затрачиваемой человеком, служит пища. Энергия в пище находится в скрытом виде и освобождается в процессе обмена веществ. Количество скрытой энергии, заключенной в пище, называется энергетической ценностью (ЭЦ) или калорийностью этой пищи. ЭЦ суточного рациона питания должна равняться суточному расходу энергии человека. Она измеряется в килокалориях.

ЭЦ 1г белка =4 ккал, 1г жира= 9ккал, 1г углеводов=4ккал, а ЭЦ прочих органических веществ не учитывается, т. к. содержание их в пищевых продуктах незначительно.

Контрольные задания

Практическая работа состоит 5 задач. По задачам необходимо рассчитать суточный расход энергии в зависимости от массы тела, возраста и пола. В ответе дать необходимые пояснения, аргументировать сделанный вывод.

Задание 1. Рассчитать суточный расход энергии медсестры 50 лет с массой тела 80 кг.

Задание 2. Рассчитать суточный расход энергии каменщика 40 лет с массой тела 75 кг.

Задание 3. Рассчитать суточный расход энергии технолога общественного питания женщина 35 лет с массой тела 65 кг.

Задание 4. Рассчитать суточный расход энергии металлурга 38 лет с массой тела 72 кг.

Задание 5. Рассчитать суточный расход энергии водителя 25 лет с массой тела 79 кг.

Ожидаемый результат:

выполненные расчеты с необходимыми пояснениями, аргументированные выводы.

Используемые источники:

1. https://health-diet.ru/table_calorie
2. Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Москва, 2002;

Практическое занятие № 6.

Тема: Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)

Цель: рассчитывать энергетическую ценность (калорийность) блюд, осуществлять поиск информации.

Теоретическая часть

Ценность пищи как источника энергии измеряется калорийностью, т.е. количеством тепла, выделяемого в организме человека при биохимических реакциях. Чтобы определить **min** кол-во пищи, необходимое человеку для восполнения его энергетических затрат, надо рассчитать точно калорийность потребляемой пищи.

При полном окислении пищи в организме человека выделяется различное количество тепловой энергии: 1г углеводов- 3, 75 ккал, 1г жира-9 ккал, 1г белков- 4 ккал.

Минеральные вещества, вода скрытой энергии не содержат, а энергетическая ценность витаминов, ферментов и др. органических веществ не учитывается, т.к. в продуктах они содержатся в очень малых количествах. Э.Ц. определяют путем подсчета, для чего необходимо знать хим. состав продукта и энергетическую ценность 1г содержащихся в нем веществ.

Практические задания

Задание 1. Подсчитайте калорийность приведённых продуктов таблице 4.

Таблица 4. Показатели калорийности в продуктах

Прод укт	Содержание веществ в 100 г продукта, г			Энергетическая ценность, ккал			
	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы	Итого
Томаты	1,1	0,2	1,7				
Хлеб ржаной	5,6	1,1	1,2				

Молоко	2,8	3,2	4,7				
Майонез	2,8	67,0	2,6				
Манная крупа	10,3	1,0	0,3				
Масло сливочное	0,5	82,5	0,8				

Задание 2:

1. Рассчитайте энергетическую ценность блюд;
2. Подсчитайте общий вес продуктов и введите в поле ответа;
3. Воспользовавшись таблицей калорийности (рис.4), заполните поле для 100 г каждого продукта.
4. Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.

Таблица 5. **Винегрет овощной**

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
Картофель	500	2	0,1	19,7			
Огурец	200	0,8	0	3			
Морковь	150	1,3	0,1	7			
Свёкла	100	1,7	0	10,8			
Горошек	100	0	0,2	13,3			
Репчатый лук	75	1,7	0	9,5			
Масло растительн.	60	0	9,9	0			
Всего продуктов							

	х 4. 1	х 9. 3	х 4. 1
	=	=	=
	= ккал		

Таблица 6. Блинчики

Наименование продуктов	Ко ли чес тво пр од укт ов	Б е л к и	Ж и р ы	У г л е в о д ы	Б е л к и	Ж и р ы	У г л е в о д ы
Молоко	76 5	2, 8	3, 2	4, 7			
Мука	26 0	1 0, 6	1, 3	7 3, 2			
Яйцо	13 0	1 2, 7	1 1, 5	0, 7			
Масло сливочное	50	0, 6	8 2, 5	0, 9			
Сахар	50	0, 3	0	9 9, 5			
Всего продуктов							
					х 4. 1	х 9. 3	х 4. 1
					=	=	=
					= ккал		

Таблица 7. Сырники

Наименование продуктов	Ко ли чес тво пр од укт ов	Б е л к и	Ж и р ы	У г л е в о д ы	Б е л к и	Ж и р ы	У г л е в о д ы
Творог	80 0	1 6, 7	9	1, 3			

Мука	15 0	1 0, 6	1, 3	7 3, 2			
Сметана	15 0	2, 8	2 0	3, 2			
Яйцо	90	1 2, 7	1 1, 5	0, 7			
Сахар	50	0, 3	0	9 9, 5			
Всего продуктов							
					х 4. 1	х 9. 3	х 4. 1
					=	=	=
					=	ккал	

Таблица 8. Омлет с сыром

Наименование продуктов	Ко ли чес тво пр од укт ов	Б е л к и	Ж и р ы	У г л е в о д ы	Б е л к и	Ж и р ы	У г л е в о д ы
Сыр	10 0	2 3, 4	3 0	0			
Яйцо	90	1 2, 7	1 1, 5	0, 7			
Молоко	50	2, 8	3, 2	4, 7			
Масло сливочное	20	0, 2	0, 6	8 2, 5			
Всего продуктов							
					х 4. 1	х 9. 3	х 4. 1
					=	=	=
					=	ккал	

Критерии оценки:

оценка «5» - решено 4 задания, работа выполнена самостоятельно в установленные сроки; расчёты произведены без ошибок;

оценка «4» - решено 4 задания, работа выполнена самостоятельно в установленные сроки; расчёты произведены с ошибками;
оценка «3» - работа выполнена на «4» и «5», но с нарушением срока выполнения; или выполнено 3 задания, в работе допущены значительные ошибки.

Задача 1. Александр съел на завтрак яичницу из двух куриных яиц, каждое массой 40 г, 100 г пшеничного хлеба и выпил стакан кефира (200 г) с сахаром (8 г), а Николай – сосиску (100 г) с тушёной капустой (200 г), 100 г ржаного хлеба и стакан чая с сахаром (16 г). Сколько килокалорий получил организм каждого из них.

Ожидаемый результат:

- выполнены расчеты по 1, 2, 3 заданиям.

Используемые источники:

1. http://idealnutrient.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0MDcwMzc
2. <https://calc.by/weight-and-calories/calorie-foods.html>
3. https://befirst.info/articles/dietologija/produkty/kalorijnost_produkto_v_pitanija

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Практическое занятие № 7.

Тема: Составление рационов питания для различных категорий потребителей.

Цель работы: приобрести навыки составления суточного рациона питания (разработка меню) в зависимости от норм физиологических потребностей

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

таблица «Нормы физиологических потребностей»,
таблицы «Калорийность готовых блюд и продуктов».

Теоретическая часть

Рациональное питание – своевременное и правильно организованное обеспечение организма оптимальным количеством пищи, включающей энергию и пищевые вещества в необходимом количестве и в правильном соотношении.

Существует 4 принципа рационального питания:

1. С пищей должно поступать столько энергии, сколько организм расходует на все процессы жизнедеятельности.
2. Пища должна содержать пищевые вещества в достаточном кол-ве и определенном соотношении.
3. Необходимо соблюдать режим питания.
4. Пища должна быть обработана соответствующим образом с целью сохранения пищевой ценности.

Принципы составления суточного рациона питания.

Продукты животного происхождения следует планировать на первую половину дня, молочно-растительные – на вторую.

Жиры необходимы такие, которые обеспечат организм жирорастворимыми витаминами, жирными кислотами - сливочное, растительное масло, сметана, молоко). Энергетическая ценность суточного рациона должна обеспечиваться в основном углеводами растительной пищи.

В меню завтрака включают блюда, содержащие мясо, рыбу, крупы, овощи, жиры. Его можно делать дробленным (1 и 2 завтрака), уменьшая объем пищи и улучшая ее усвоение. В завтрак обязательно должны входить горячие напитки, улучшающие секрецию желудочного сока.

На обед рекомендуют овощные или острые закуски, возбуждающие аппетит, супы, блюда из мяса, рыбы, круп, макаронные изделий. Завершать обед следует сладкими блюдами (кисель, желе, мусс), которые уменьшают выделение пищеварительных соков и дают ощущение сытости.

На полдник и ужин подают легкоперевариваемые молочно-растительные блюда (каши, пудинги, салаты, запеканки). При составлении меню необходимо учитывать время года.

Пример составления меню. При выполнении расчетов необходимо точно определить КФА предлагаемого объекта, пол, возраст, время года.

Разработка меню:

2 группа-КФА-1,6. Суточный расход энергии 1880-2800.

Женщина 25 лет, менеджер.

7:00- завтрак:

1. Омлет натуральный-200г, 209 ккал.
2. Морковь протертая с сахаром- 50г, 29,708 ккал.
3. Чай с сахаром- 200г, 76 ккал.
4. Слойка-0,35г, 85 ккал.

ИТОГО: 399,708 ккал.

10:00- 2-й завтрак:

1. Кофе с молоком-200г, 112 ккал.
2. Круассан со сгущенкой- 337 ккал.

ИТОГО: 449 ккал.

12:00-Обед:

1. Борщ с капустой и картофелем-250г, 102,5 ккал.
2. Хлеб ржаной-50г, 77,565 ккал.
3. Шницель рубленный из говядины-85г, 173 ккал.
4. Макароны отварные с маслом-185г, 195,3 ккал.
5. Компот из чернослива-185г, 85,74 ккал.

ИТОГО: 634,105 ккал.

15:00- полдник:

1. Ряженка-180г, 92 ккал.
2. Вафля-20г, 67,2 ккал.

ИТОГО: 159,2 ккал.

18:00- ужин:

1. Рыба отварная-85г, 121 ккал.
2. Салат из картофеля и зеленого горошка-60г, 56,52 ккал.
3. Чай с сахаром-200г, 76 ккал.

21:00:

1. Йогурт-200г, 136 ккал.

ИТОГО: 560,52 ккал.

ИТОГО ЗА ДЕНЬ: 2202,5

Этапы выполнения работы

Используя таблицы калорийности готовых блюд и продуктов (табл.9, 10), таблицу физиологических норм питания для взрослых (табл. 11):

Задание 1. Распределить суточный рацион для мужчины 25 лет –оператора ПК, при четырёхразовом питании (завтрак, обед, полдник, ужин).

Задание 2. Распределить суточный рацион для женщины 30 лет – продавца промышленных товаров, при четырёхразовом питании (завтрак, обед, полдник, ужин).

Таблица 9.

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ САЛАТОВ

Название салата	Калори- ность, ккал на 100 г	Бел- ки, г	Жи- ры, г	Уг- ле- во- ды, г
Салат из помидор, огурцов и перца	22,3	1	0,8	4,9
Салат из помидор и огурцов со сметаной	58	1,2	4,6	3,1
Салат из помидор и огурцов с растительным маслом	89,6	0,8	7,6	4,8
Салат из помидор и огурцов с майонезом	144,5	0,8	15,4	4,9
Редиска со сметаной	70,1	1,9	5	6,6
Помидоры с чесноком	70,8	3,8	1,8	10,2
Салат из свежей капусты с яблоками	33,2	1,4	0,1	6,2
Квашенная капуста	27,4	1,7	0,1	5,4
Салат из квашеной капусты и свеклы	40,6	1,8	0,1	8,2
Винегрет овощной	76,5	1,6	4,8	6,7

Винегрет с сельдью	1 1 9 , 6	4 , 6	6,8	1 0 , 4
Салат из свеклы, с черносливом, орехами и чесноком	2 8 0 , 9	7 , 6	15, 2	3 0 , 9
Салат с крабовыми палочками и кукурузой	1 0 2 , 1	4 , 9	2,7	9 , 7
Салат греческий	1 8 8 , 4	4 , 1	17, 4	4 , 2
Салат Оливье с колбасой	1 9 7 , 8	5 , 5	16, 5	7 , 8
Селедка под шубой	2 0 8 , 1	8 , 2	17, 9	4 , 1
Салат Нежность	2 1 3 , 5	5 , 9	8,8	3 0 , 2
Салат Кремлевский	2 5 0 , 8	5 , 9	21, 8	8 , 4
Салат Мимоза	2 9 2 , 1	6 , 6	27, 8	4 , 6
Салат Цезарь	3 0 1 , 2	1 4 , 9	16, 8	2 5 , 9
Салат Столичный	3 2 3	1 5	25, 8	4 , 6

	,	,		
	8	6		

Таблица 10.

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ СУПОВ

Название супа	Калори- ность, ккал на 100 г	Бел- ки, г	Жи- ры, г	Уг- лев- оды, г
Бульон овощной	12	0	0	2,3
Бульон куриный	21	2,4	1,1	0
Бульон говяжий	26	3,7	1,3	0
Бульон свиной	29	3,2	1,5	0
Фасолевый суп	66,1	1,8	4,6	4,4
Тыквенный суп-пюре	49,2	1,2	2,5	4,8
Рассольник с перловкой на мясном бульоне	61,4	2,5	2,3	8,1
Суп гороховый	54	2,3	2,8	5,4
Суп грибной с картошкой	72,7	0,8	6,1	4,6
Грибной крем-суп	83,5	1,5	7,2	4,4
Куриный суп с лапшой (вермишелью)	68,1	3,1	2,1	3,7
Куриный суп с картошкой	49,2	2,7	1,1	3,2
Суп с мясными фрикадельками	114,2	5,7	9,1	5,9
Суп рыбный из консервов	52,3	2,4	3,4	3,3

Солянка мясная сборная	167, 8	1 2 , 1	10,4	3,9
Борщ овощной постный	34,3	1 , 4	1,3	4,4
Борщ овощной с зажаркой	60,8	1 , 4	4,4	4,4
Борщ с курицей	128	7 , 5	10,2	4,4
Борщ с говядиной	131, 6	8 , 5	9,3	4,4
Борщ со свиной	133, 8	8 , 3	9,7	4,4
Щи из свежей капусты постные	32,9	1 , 1	1,8	3,8
Щи из квашеной капусты	29,7	1 , 1	1,8	3,4
Щи с курицей	102, 5	7 , 2	13,1	3,8
Щи с говядиной	104, 9	9 , 3	10,2	3,8
Щи со свиной	106, 2	9	10,6	3,8

Таблица 11. Физиологических норм питания для взрослых

Группы труда	Возрастные группы (годы)	Мужчины				Женщины			
		энергия, ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергия, ккал	белки, г	жиры, г	углеводы, г
1	18-29	2450	72	81	358	2000	61	67	289
	30-39	2300	68	77	335	1900	59	63	274
	40-59	2100	65	70	303	1800	58	60	257
2	18-29	2800	80	93	411	2200	66	73	318
	30-39	2650	77	88	387	2150	65	72	311
	40-59	2500	72	83	366	2100	63	70	305
3	18-29	3300	94	110	484	2600	76	87	378
	30-39	3150	89	105	462	2550	74	85	372
	40-59	2950	84	98	432	2500	72	83	366
4	18-29	3850	108	128	566	3050	87	102	452
	30-39	3600	102	120	528	2950	84	98	432
	40-59	3400	96	113	499	2850	82	95	417
5	18-29	4200	117	154	586	-	-	-	-
	30-39	3950	111	144	550	-	-	-	-
	40-59	3750	104	137	524	-	-	-	-

Ожидаемый результат:

- составленные рационы питания для разных возрастных групп

Используемые источники:

- <https://yandex.ru/search/?text=таблица%20физиологических>
- <https://infourok.ru/metodicheskie-rekomendaci>

Практическое занятие № 8.

Тема: Составление рационов питания для различных категорий потребителей

Цель: определить энергетические потребности и суточные нормы белков, жиров и углеводов для детей определенного возраста.

Перечень средств, используемых при выполнении работы: таблица энергетических потребностей и суточных норм белков, жиров, углеводов; таблица состава и калорийности основных пищевых продуктов; таблица веса и меры некоторых продуктов.

Теоретическая часть

Пищевой рацион составляется с учетом возраста, физического развития учебных и трудовых нагрузок. Основные принципы научной организации питания: умеренность и разнообразие в еде, строгое соблюдение режима питания. Умеренность в еде, предполагает соответствие энергетической ценности пищи энергозатратам организма.

Рационально организованное питание нормируется по калорийности, по содержанию в пище белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и воды. Не менее половины потребности детей в белках и жирах должно удовлетворяться за счет продуктов животного происхождения.

Для детей школьного возраста рекомендуется четырехразовое питание с таким распределением пищи по калорийности в течение дня:

завтрак – 25%,
 обед – 40–50%,
 полдник – 10–15%,
 ужин – 15–20%.

Оптимальное *соотношение белков, жиров и углеводов должно быть 1:1:4*, то есть ребенок должен получать углеводов в 4 раза больше, чем жиров и белков. Продукты богатые – белком следует давать преимущественно в дневные часы. На ужин рекомендуются молочно-растительные блюда.

В зависимости от возраста рекомендуемый рацион школьника будет отличаться по своему химическому составу (калорийность, количество белков, жиров, углеводов и др.). Рекомендуемое потребление энергии и основных пищевых веществ представлено в табл. 12. Потребность в животном белке должна покрываться на 65 % от суточной нормы для 6-летних детей и на 60 % - для детей старше 7 лет. Сочетание животных и растительных жиров в суточном меню должно составлять 80 % и 20 %, соответственно. Сложных углеводов должно быть в 4 раза больше, чем простых. Соотношение белки: жиры: углеводы равно 1:1:4 (для младших школьников - 1:1:6).

Таблица 12. Физиологические потребности детей школьного возраста в энергии и основных пищевых веществах

Возраст детей	Средняя потребность детей в энергии, ккал/сутки	Рекомендуемая величина потребления белка, г/сутки	Рекомендуемая величина потребления жиров, г/сутки		Рекомендуемая величина потребления углеводов, г/сутки
			общее количество	в том числе животного	
6 лет (школьники)	1900-2000	66-75	43-49 (65%)	63-71	256-280
7-10 лет	2100-2300	74-87	44-52 (60%)	70-82	284-322
11-13 лет (мальчики)	2400-2700	84-102	51-61 (60%)	80-96	324-378
11-13 лет (девочки)	2300-2500	81-94	49-56 (60%)	77-89	311-350
14-17 лет (юноши)	2800-3000	98-113	59-68 (60%)	93-107	378-420
14-17 лет	2400-2600	84-98	50-59 (60%)	80-92	339-384

(девушки)					
---------------	--	--	--	--	--

В режиме младшего школьника должно сохраняться 5-разовое питание. Старшеклассники могут переходить уже на 4х-разовый прием пищи. Важно, чтобы ребенок не отказывался от обязательного горячего завтрака в школе, который должен проводиться после 2-го или 3-го урока.

Примерное меню школьника младшего возраста может выглядеть примерно так:

1-й завтрак: каша (овощное блюдо); кофе (чай, молоко).

2-й завтрак: яичное (творожное) блюдо; кофе (чай, молоко).

Обед: салат; первое блюдо; блюдо из мяса (птицы, рыбы); гарнир; напиток

Порядок выполнения задания:

1. По приведенным таблицам 12, 14, 15 с нормативными значениями важнейших пищевых веществ составить суточное меню школьника определенной возрастной группы (младший, средний) старший школьный возраст) с учетом особенностей двигательного режима ученика (занимается спортом или нет).

2. Подсчитайте калорийность ужина, каждое блюдо в отдельности;

3. Подсчитайте общий вес продуктов и введите в поле ответа

4. Воспользовавшись таблицей калорийности, заполните поле для 100 г каждого продукта в таблице 13.

Таблица 13. Контрольное задание

Наименование продуктов	Ко лич ест во про дук тов	Б	Ж	У	Б	Ж	У
		е л к и	и р ы	г л е в о д ы	е л к и	и р ы	гл ев од ы
		На 100 г продукта					
Всего продуктов							
					х 4. 1	х 9. 3	х 4. 1
					=	=	=
					=	ккал	

Таблица 14. Рекомендуемый вес порции в граммах для детей разного возраста

Блюда	Возраст в годах				
	1,5-3	3-7	7-9	9-14	14-17
Завтрак второе блюдо напиток	200 150	200 150	250 200	300 200	300- 400 200
Обед первое блюдо второе блюдо (мясо, рыба) гарнир третье блюдо напиток	150 50 50 100 150	150 70 80 150 150	250 80 90- 100 180 200	300- 400 100 150- 200 200 200	400- 500 120 180- 230 200 200
Полдник молоко, сок, напиток творог фрукты булочка	200 30 100 40	200 50 100 50	200 50 100 80	200 -- -- --	200 -- -- --
Ужин овощное или крупяное блюдо молоко, кефир	200 150	200 200	250 200	300 200	300- 400 200

Таблица 15. Содержание основных пищевых веществ и энергетическая ценность некоторых пищевых продуктов (из расчета на 100 г продукта)

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ЭЦ, ккал
Мясо говядина I категории свинина жирная свинина мясная телятина крольчатина ветчина сардельки свиные сардельки говяжьи сосиски молочные корейка сырокопченая	18,6 15,6 14,3 19,7 21,1 22,6 10,1 11,4 11,0 10,5	16,0 16,3 33,3 2,0 11,0 20,9 31,6 18,2 23,9 47,4	-- -- -- -- -- -- 1,9 -- 1,6 --	218 209 357 97 183 279 332 215 266 469
Птица куры гуси яйца куриные (1 яйцо I категории весит 47 г)	18,2 15,2 12,7	18,4 39,0 11,5	0,7 -- 0,7	241 412 157
Рыба камбала каarp окунь морской	15,7 16,0 18,2 18,0	3,0 5,3 3,3 13,2	-- -- -- --	90 112 103 191

скумбрия атлантическая	18,5	4,5	--	114
ставрида океаническая	16,0	0,6	--	69
треска				
Молочные продукты				
молоко пастеризованное	2,8	3,2	4,7	58
сливки 10% жирности	3,0	10,0	4,0	118
сметана 10% жирности	3,0	10,0	2,9	115
сметана 20% жирности	2,8	20,0	3,2	206
творог жирный	14,0	18,0	2,8	232
творог нежирный	18,0	0,6	1,8	88
творог мягкий диетический	16,0	11,0	1,0	170
сырок творожный детский	9,1	23,0	18,5	315
кефир жирный	2,8	3,2	4,1	56
кефир нежирный	3,0	0,05	3,8	30
сыр голландский	23,7	30,5	--	377
сыр российский	23,0	29,0	--	360
мороженое сливочное	3,3	10,0	19,8	179
мороженое пломбир	3,2	15,0	20,8	227
масло сливочное	0,8	72,5	1,3	661
масло топленое	0,3	98,0	0,6	887
Масло растительное	--	99,9	--	899
Хлебобулочные изделия				
хлеб ржаной	5,6	,1	37,5	189
хлеб пшеничный	7,6	0,9	46,7	231
батон из пшеничной муки 1 сорта	8,0	0,9	48,9	235
сдоба обыкновенная	10,7	1,6	70,1	341
сушки простые	8,5	10,8	66,0	398
сухари сливочные	10,4	1,1	69,7	337
макаронные изделия высшего сорта				
Крупа, мука				
манная	10,3	1,0	67,6	328
рисовая	7,0	1,0	71,4	330
пшеничная	11,5	3,3	66,5	348
перловая	9,3	1,1	66,5	320
гречневая (ядрица)	12,6	3,3	62,1	335
геркулес	11,0	6,2	50,1	305
горох лущеный	23	1,6	50,8	314
фасоль	21	2	46,6	292
мука пшеничная	10,3	1,1	68,9	334
Овощи				
кабачки	0,6	0,3	4,9	23
капуста белокочанная	1,8	0,1	4,7	27
картофель	2,0	0,4	16,3	80
морковь	1,3	0,1	7,2	34
огурцы грунтовые	0,8	0,1	2,6	14
перец сладкий	1,3	--	5,3	26
	1,2	0,1	13,8	21

редис	1,5	0,1	9,1	42
свекла	1,1	0,2	3,8	23
томаты грунтовые	0,7	--	9,2	38
арбуз	1,0	--	6,5	29
тыква	1,4	--	9,1	41
Фрукты				
абрикосы	0,9	0,1	9,8	41
курага	5,2	--	55	234
бананы	1,5	0,1	19,2	89
груши	0,4	0,3	9,5	42
персики	0,9	0,1	9,5	43
сливы	0,8	--	9,6	43
яблоки	0,4	--	9,8	45
апельсины	0,9	0,2	8,1	40
Ягоды				
виноград	0,6	0,2	15	65
изюм	1,8	--	66,0	262
земляника садовая	0,8	0,4	6,3	34
малина	0,8	0,3	8,3	42
смородина красная	0,6	0,2	7,3	39
смородина черная	1,0	0,2	7,3	38
Напитки				
большинство соков (консервы)	14,6 4,4	3,4 --	82,8 11	100 45
томатный сок	1	0,1	2,9	18
чай	--	--	1	4
кисель вишневый	0,2	--	18,9	78

Ожидаемый результат:

- составленные рационы питания для детей определенного возраста

Используемые источники:

1. http://oede.by/publication/tag/pitanie_shkolnikov_sostavlyaem_optimalnoe

Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

Практическое занятие № 9.

Тема: Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.

Цель: ознакомиться с современной классификацией пищевых отравлений; научиться дифференциальной диагностике и расследованию случаев пищевых отравлений. Оценивать и анализировать материалы расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве, делать аргументированные вводы по результатам расследования.

Материально-техническое оснащение рабочего места обучающегося:

Рабочее место студента соответствует требованиям стандарта и БЖД

Оснащение: методические рекомендации для выполнения практической работы; санитарные правила для предприятий общественного питания; таблица «Классификация пищевых отравлений».

Теоретическая часть

Пищевые отравления – острые, редко хронические заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной определенными микроорганизмами или же содержащей токсичные вещества микробной или немикробной природы.

Отличительными особенностями пищевых отравлений, позволившими выделить их в самостоятельную группу заболеваний, являются:

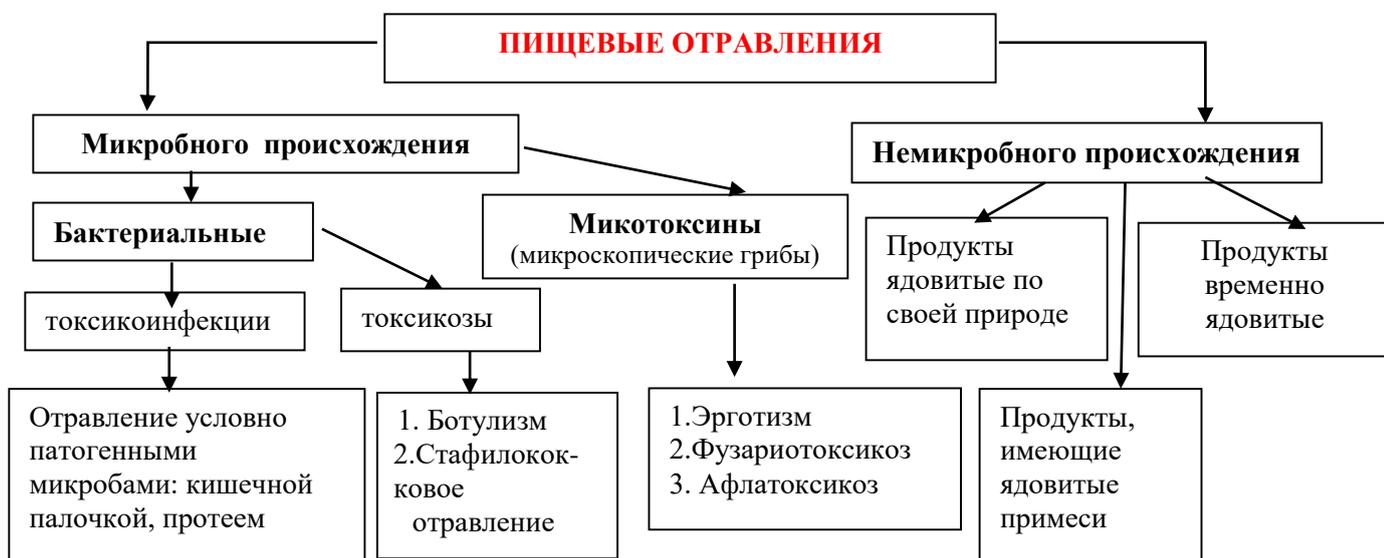
- массовость (2 и более случаев);
- внезапность (среди полного здоровья);
- связь с приемом пищи;
- отсутствие контагиозности.

Общие признаки пищевых отравлений:

1. Одновременность возникновения и острое, внезапное начало.
2. Связь с одним учреждением, с одной территорией.
3. Употребление в пищу всеми заболевшими одного общего блюда.
4. Кратковременное течение заболевания (за исключением ботулизма).
5. Вспышка локализована, когда выявляется причинный пищевой продукт и исключается фактор передачи.

Современная классификация пищевых отравлений подразделяет все пищевые отравления на три группы: микробные, немикробного происхождения и неуточненной этиологии (таблица 16)

Таблица 16. Классификация пищевых отравлений



В случае пищевого отравления, заболевшие не изолируются: они нуждаются в симптоматическом лечении в домашних условиях, хотя возможно и лечение в стационаре. Лечащему врачу приходится проводить дифференциальную диагностику между бактериальными и небактериальными пищевыми отравлениями у постели больного.

Важнейшими дифференциально-диагностическими признаками являются:

- продолжительность инкубационного периода (короткий или длительный); коротким следует считать инкубационный период от нескольких

минут до шести часов, длительным – период инкубации от шести часов до 1 суток (иногда до 2 суток).

Короткий инкубационный период характерен для немикробных пищевых отравлений и бактериальных токсикозов, а длительный – для микробных отравлений, вызванных токсикоинфекциями и группой малоизученных возбудителей.

Пищевые отравления в отличие от пищевых инфекций невозможно получить через такие объекты окружающей среды как вода, почва, руки и др., т.к. они передаются только через продукты питания. Пищевые инфекции контагиозны, что отличает их от пищевых отравлений. Часто встречаются микробные (1-е место) и немикробные (2-е) место пищевые отравления.

1. Объем мероприятий, проводимых лечащим врачом.

Врач по лечебному делу, к которому обратился пострадавший, обязан:

- Изъять из употребления остатки подозрительной пищи (250 г);
- Подробно опросить больного и членов его семьи (коллектива) чем питался в последние 48 часов, когда точно началось заболевание, отметить подробно все клинические симптомы, выявить подозрительное блюдо или продукт, отметить, где он был приобретен и обследовать его тару, сам продукт, предположительно указать период инкубации.
- Собрать выделения больного в стерильную посуду или специальный стерильный пакет желтого цвета и взять 100-200 мл мочи и 10 мл венозной крови для последующих анализов и посева;
- Направить изъятую пищу, выделения и биологические жидкости в бактериологическую лабораторию;
- До выяснения обстоятельств запретить реализацию и употребление подозрительных продуктов;
- Немедленно направить в Роспотребнадзор экстренное извещение о пищевом отравлении (стандартный бланк).

На период расследования санитарный врач:

- запрещает или устанавливает порядок реализации пищевых продуктов;
- немедленно отстраняет от работы лиц, которые могли быть источниками инфицирования продукта;
- временно или постоянно запрещает эксплуатацию пищевого предприятия;
- привлекает к административной или уголовной ответственности виновных в выпуске, реализации продукта, вызвавшего пищевое отравление.

Практическая часть

Алгоритм выполнения работы:

1. Ознакомление с материалами о пищевых отравлениях мерах их профилактики, а также с методическими указаниями о порядке и основных этапах расследования причин пищевых отравлений.
2. Решение ситуационных задач, предусматривающие нарушения технологического процесса на всех этапах (получение, доставка, хранение, переработка и реализация).
3. Оформление отчёта о выполнении практической работы.

Задача № 1. 10 апреля в клинику был доставлен больной А. 35 лет с жалобами на общую слабость, головокружение, двоение в глазах, пошатывание при ходьбе, затруднение при

проглатывании твердой пищи, осиплость голоса, периодические умеренные боли в области затылка, неоднократную рвоту.

Из анамнеза установлено, что больной вечером 9 апреля ел баночные грибы домашнего консервирования. Заболевание началось утром: появились тошнота, рвота и двоение в глазах. Консультировавший больного окулист поставил диагноз «синдром Меньера» и назначил лечение дома. Состояние не улучшалось, усилилось затруднение глотания, присоединились изжога, метеоризм, осиплость голоса. Машиной скорой помощи пациент был доставлен в клинику, где ему двукратно была введена поливалентная сыворотка, и состояние больного улучшилось.

1. Можно ли в данном случае говорить о пищевом отравлении, почему?
2. О каком пищевом отравлении может идти речь, почему?
3. Какова профилактика данного заболевания?

Задача № 2. Ранней весной группа отдыхающих в санатории собрала грибы и попросила повара пищеблока санатория поджарить их на ужин. Грибы жарились с луком на подсолнечном масле и были по вкусовым качествам удовлетворительные. Через 6-8 ч после ужина у грибников и повара появились боли в области желудка, тошнота, кратковременная рвота. Утром у всех заболевших появилась желтушность склер, а затем и кожи. Все больные (5 человек) были помещены в изолятор санатория с предварительным диагнозом «инфекционный гепатит», т. к. при пальпации живота отмечались боли в правом подреберье, была общая слабость, разбитость во всем теле, резкая головная боль. Заболевшие были госпитализированы в городскую инфекционную больницу, где диагноз не подтвердился. После установления правильного диагноза и соответствующего лечения больные были выписаны в удовлетворительном состоянии.

1. Могли ли отравиться отдыхающие грибами, какими?
2. Каким действием обладают токсины этих грибов?
3. В чем была непосредственная причина отравления данными грибами?
4. Перечислите меры профилактики отравления грибами.

Задача № 3. В августе в Люберецком районе Московской области отмечена внезапная вспышка заболевания (38 детей и взрослых в детских садах), возникшая спустя 5-6 ч после завтрака, на который был подан творог, приготовленный из сырого коровьего молока, створоженного на солнце, так как молоко было подозрительной свежести и свернулось при кипячении. Клиническая картина заболевания: резкая слабость, боли в животе, тошнота, многократная рвота, понос до 3 раз, у некоторых температура повысилась до 37,2-37,6 °С. Через 1-1,5 сут все были здоровы.

1. Может ли в данном случае идти речь о пищевом отравлении, чем?
2. К какой группе пищевых отравлений его можно отнести?
3. Какова профилактика данного заболевания?

Задача № 4. В терапевтическом отделении больницы стали возникать случаи острого кишечного заболевания со следующей клинической картиной: повышение температуры тела до 38 °С, тошнота, рвота, жидкий стул с примесью крови. Заболевание возникло сначала в одной палате у двух больных, которые не сообщили врачу о своем состоянии, а самостоятельно лечились антибиотиками в течение 1 суток, на следующий день почувствовали себя почти здоровыми и пришли в общую столовую. На следующий день заболело еще 6 человек, которые сидели за одним столом с двумя ранее заболевшими. При расспросе выяснилось, что все пострадавшие получали разные диеты, кроме них, эти диеты употребляли еще 50 человек. Однако первые два заболевших связали свое заболевание с

употреблением вареной курицы, которую принесли одному из них из дома. Курица была пониженной упитанности и, как выяснилось, вынужденного убоя.

1. Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании клинических и анамнестических данных?
2. Перечислите признаки, характерные для такого диагноза.
3. Укажите конкретные меры профилактики данного вида пищевого отравления.

Задача 5. Случай пищевого отравления имел место в одной из семей, проживавших в поселке 3. Поздно вечером все члены семьи (отец, мать и двое детей) почувствовали себя плохо. Температура тела повысилась до 38-39°C, у детей - до 39-40°C, появились боли в животе, рвота, понос. Участковый врач констатировал случай пищевого отравления и направил всех скорой помощью в больницу. Он предположил, что заболевание было вызвано употреблением в пищу жареных котлет из телятины во время обеда, так как ему стало известно следующее обстоятельство: теленок неделю болел и был вынужденно забит без проведения ветеринарного осмотра. Однако эта же телятина, употреблявшаяся семьей и соседями по квартире в вареном виде и в виде студня из ноги и головы три дня тому назад, заболеваний не вызвала. Жареные котлеты были немедленно направлены для лабораторного исследования на доброкачественность. Из лаборатории пришел ответ, что присланные образцы котлет не имеют изменений органолептических свойств. Внутри котлет мясо розового цвета. Реакция на аммиак и сероводород отрицательная.

1. Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании клинических и анамнестических данных?
2. Укажите конкретные меры профилактики данного вида пищевого отравления.

Ожидаемый результат:

- развернутые ответы на контрольные вопросы в задачах.
- оформление отчёта о выполнении практической работы

Используемые источники:

1. http://niigd.ru/docs/rassledovanie_led_i_prof_picsh_otr.pdf
2. <http://lawru.info/dok/1973/12/20/n1188288.htm>

Практическое занятие №10.

Тема: Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.

Цель: ознакомиться с методами микробиологического контроля на пищевом производстве, изучить мероприятия по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.

Теоретическая часть

Микробиологический контроль на пищевых производствах представляет собой все методы исследования и контроля, связанные с определением степени бактериальной обсеменённости контролируемого объекта, а также методы количественного учёта микрофлоры (смотри лабораторную работу № 4).

Целью микробиологического контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов является определение соответствия качества продукта микробиологическим показателям, установленным для данного продукта. Микробиологические показатели,

характеризующие безопасность продукта и право на его использование, приведенные в нормативной и технологической документации на конкретный продукт и является обязательным критерием оценки качества продукта при санитарно-микробиологическом контроле.

Порядок проведения санитарно-микробиологического контроля качества и безопасности продуктов питания и документы, определяющие микробиологические нормативы, строго регламентируются и контролируются государством.

Санитарно-микробиологический контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов, производимых в стране, осуществляют органы санитарного надзора, а также производственные и ведомственные лаборатории, которые имеют на это разрешение санитарной службы государства. Контроль безопасности продуктов питания осуществляется на всех этапах обращения продуктов питания: при переработке продовольственного сырья, производстве пищевых продуктов, а при необходимости — и на этапах движения к потребителю (хранение, реализация).

Профилактика отравлений микробной природы

Профилактика токсикоинфекций включает:

1. Тщательный ветеринарно-санитарный надзор обеспечения санитарного режима при получении молока; тушами убойного скота, разделки туш.
2. Обеспечение строгого санитарного режима в процессе производства готовой продукции на предприятиях общественного питания.
3. Строгое выполнение санитарных правил технологии изготовления пищевых продуктов и блюд, особенно не подвергающихся повторной тепловой обработке.
4. Постоянное соблюдение санитарного режима на пищевом объекте: хранение продуктов и готовой пищи в условиях холода отдельно от сырья и полуфабрикатов, строгое соблюдение установленных сроков реализации продуктов, перевозки продуктов в специальной таре и на спецтранспорте, обязательное соблюдение правил производственной и личной гигиены;
5. Выявление носителей патогенных форм кишечной палочки, протей, другой условно-патогенной микрофлоры.
6. Выявление обсемененного сырья и стерилизация специй.
7. Соблюдение правил механической обработки продуктов.
8. Исключение контакта сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
9. Дезинфекция оборудования, инвентаря, борьба с насекомыми и грызунами. 10. Хранение продуктов и готовой пищи в условиях холода (температура холодильника).
11. Реализация готовой пищи (первые и вторые блюда) при температуре не выше 60°C, холодных закусок – не ниже 14°C.
12. Строгое соблюдение сроков реализации продукции.
13. Хранение и реализация консервов в соответствии с правилами.
14. Достаточная термическая обработка продуктов и изделий.
15. Повторная тепловая обработка перед употреблением готовых блюд при задержке их реализации на срок свыше двух часов.
16. Обезвреживание условно годных продуктов в соответствии с правилами.

Мероприятия по профилактике ботулизма:

1. Строгий санитарный надзор на рыбных промыслах; широкое применение холодильных установок для быстрого замораживания рыбы; совершенствование способов лова, не допускающих ранений рыбы; быстрое удаление внутренностей.

2. Строгое соблюдение режима стерилизации консервного производства и отбор бомбажных банок.
3. Запрещение реализации консервов с признаками бомбажа или брака – хлопающими концами банок, деформации корпуса, подтеками, проржавленными крышками – без лабораторного контроля.

Профилактика стафилококковых токсикозов:

1. Запрещение производства продуктов с заварным кремом в теплый период года.
2. Своевременное выявление гнойничковых заболеваний и лиц с воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей на производстве и не допущение их к работе с продуктами.
3. Профилактика простудных заболеваний, лечение зубов.
4. Обеспечение условий хранения продуктов (ниже 4°C).
5. Обеспечение правильности тепловой обработки, технологии и рецептуры блюда
6. Хранить готовую пищу не более установленного срока при температуре 2—6°C или в горячем виде не ниже 65°C
7. Обязательно кипятить молоко, использовать непастеризованный творог для блюд, подвергаемых тепловой обработке; кисломолочные продукты (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин) наливать в стаканы из бутылок, не переливая в котлы.
8. Хранить кондитерские изделия с кремом при температуре 2 - 6°C, соблюдать сроки их реализации - не более 36 ч с масляным кремом, не более 6 ч с заварным кремом и кремом из взбитых сливок, не более 24 ч с творожным кремом, 72 ч с белковым взбитым кремом.
9. Хранить рыбные консервы в масле при температуре не выше 4°C

К пищевым отравлениям не относятся:

1. Заболевания, связанные с ферментопатией (недостаточность лактазы).
2. Различные формы пищевой аллергии.
3. Заболевания, связанные с избыточным поступлением определенных веществ (гипервитаминозы А, D и пр.).
4. Заболевания, связанные с преднамеренным или ошибочным употреблением ядовитых веществ.
5. Заболевания, связанные с грубыми нарушениями режима питания (чрезмерное употребление пищи, употребление незрелых фруктов и т.п.)
6. Состояния, связанные с алкогольным опьянением.

Практическая часть

1. Изучить материалы о пищевых отравлениях, решить ситуационные задачи, ответить на контрольные вопросы.
2. Оформить отчет о выполнении практической работы.

Задача № 1. Заболело 7 человек после ужина в городском кафе, пострадавшие связывали свое заболевание с пищей и скорее всего с салатом «Оливье», который показался им несвежим. Через 9-13 ч у заболевших Т тела повысилась до 37,5-37,8 °С, появились ощущение дискомфорта в желудке и ломота в теле, затем присоединились тошнота, рвота, мучительный понос.

Заболевшие вынуждены бы ли прибегнуть к медицинской помощи, вызвав скорую помощь, которая доставила их в приемный покой городской больницы, где они и были госпитализированы. После промывания желудка- назначено медикаментозное лечение, а промывные воды, рвотные, каловые массы были отправлены в лабораторию. Из всех материалов был высеян микроб рода протей. Аналогичная флора была высеяна из смывов со столов и приборов кафе.

1. Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании клинических и анамнестических данных?
2. Перечислите признаки, характерные для такого диагноза.
3. Укажите конкретные меры профилактики данного вида пищевого отравления.

Задача № 5. В конце июля в городе Т. произошло массовое заболевание 52 человек учащихся школы-интерната в результате, как было установлено, употребления в обед вареной колбасы местной колбасной фабрики. Ночью, а также утром следующего дня были заболевшие, жаловавшиеся на тошноту, рвоту, боли в области живота, понос, повышение Т до 37,5-39,2 °С. Все больные были госпитализированы. В процессе расследования причин данного заболевания было установлено, что вареная колбаса хранилась 2 дня в холодильнике, но электроэнергия в эти дни отключалась и почти сутки колбаса находилась при комнатной Т=+30 °С. В другом учреждении, где хранения колбасы не было, вспышки заболевания не наблюдалось. При лабораторном исследовании остатков колбасы, промывных вод, испражнений и смывов с рук персонала и со столового инвентаря выявили наличие кишечной палочки. Оказалась положительной реакция агглютинации сыворотки переболевших с выделенной культурой *E. coli* в разведении 1:50-1:200.13

1. Могло ли это быть пищевое отравление, каким продуктом, какой микроб был причиной?
2. Какова профилактика данного заболевания?

Ожидаемый результат:

- развернутые ответы на контрольные вопросы в задачах.
- оформление отчёта о выполнении практической работы

Используемые источники:

1. http://niigd.ru/docs/rassledovanie_led_i_prof_picsh_otr.pdf
2. <https://petritest.ru/spravochnik-mikrobiologa/ivanchenko-sanitarno-mikrobiologicheskij-kontrol->
3. <http://lawru.info/dok/1973/12/20/n1188288.htm>

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Практическое занятие № 11.

Тема: Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.

Цель: Приобретение умений в расчете моющих и дезинфицирующих средств для мытья и обеззараживания посуды, инвентаря и оборудования.

Оборудование, инструменты и приборы: таблицы, калькуляторы.

Теоретическая часть

Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка

Оборудование, аппаратура должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним. Все части

оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с продуктами, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности.

Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции. Должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Госкомсанэпиднадзором России.

Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и др. должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или в специальных шкафах.

Бактериологический контроль производства осуществляется в соответствии с «Методическими указаниями по проведению санитарно-бактериологических исследований на предприятиях, вырабатывающих кондитерские кремовые изделия».

На основании методических указаний на каждом предприятии разрабатывается график проведения бактериологических исследований, который согласовывается с органами Госсанэпиднадзора.

В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители и присоединением к канализации через воздушные разрывы.

Ножи на вальцовках по окончании работ очищаются.

Доски, поверхности столов, резиновые транспортерные ленты должны регулярно механически очищаться и промываться горячей водой с содой по мере загрязнения.

Тележки, этажерки и весы должны промываться горячей водой и просушиваться досуха ежедневно.

Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы и др.), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, трубопроводы должны ежедневно по окончании работы промываться и дезинфицироваться.

Схема мытья и дезинфекции должна включать следующие процессы:

- ополаскивание теплой (не ниже 35°C) водой;
- тщательное мытье при помощи ершей и щеток с использованием любого разрешенного моющего и дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по их применению;
- ополаскивание горячей (при температуре не ниже 65°C) водой.

Трубопроводы необходимо мыть в разобранном виде в специальных ваннах и сушить на стеллажах или в сушильных камерах.

Транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены следует очищать и промывать горячей водой.

Инвентарь, внутрицеховая тара должны обрабатываться в специальных моечных отделениях.

При ручной мойке мытье тары и инвентаря производится в конце каждой смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или в трехсекционных ваннах.

В первой секции - замачивание и мойка при температуре воды 40-45°C. Концентрация раствора моющего средства определяется согласно прилагаемой к нему инструкции.

Во второй секции - дезинфекция.

В третьей секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 60°C.

После обработки инвентарь и внутрицеховая тара просушиваются. Храниться они должны в специальном помещении на стеллажах, полках, подставках высотой не менее 0,5-0,7 м от пола.

Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

Лотки, листы, крышки, используемые для транспортирования пирожных, после каждого возврата из торговой сети должны промываться разрешенными моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой (не ниже 65°C) и просушиваться.

Оборудование, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, по окончании работы следует тщательно промывать и дезинфицировать любым разрешенным моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 65°C. Мелкий инвентарь после мойки следует кипятить в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы должны промываться и дезинфицироваться.

При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря должны приниматься меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в продукцию в соответствии с «Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию».

Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта (реконструкции) разрешается только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником смены (бригадиром).

Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен находиться в переносных инструментальных ящиках.

Запрещается хранение ремонтных частей, мелких запасных деталей, гвоздей и пр. у рабочих мест в производственных помещениях. Для этого выделяется специальная кладовая.

Устройство инструментальных участков непосредственно в технологических цехах - запрещается.

Практическая часть

Задание 1. Ответьте на вопросы:

- 1) Что относится к кухонной посуде?
- 2) Для чего маркируют посуду?
- 3) Что относится к столовой посуде?
- 4) Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря для предприятий общественного питания?
- 5) В чем состоит принципиальная разница при мытье столовой посуды и столовых приборов?

Задание 2. Используя учебный материал, заполните таблицу 17:

Таблица 17. Санитарно-гигиенические требования к обработке оборудования

Объект санитарно-технического контроля	Санитарно-гигиенические требования
Механическое оборудование	
Немеханическое оборудование	
Инвентарь	
Инструменты	
Посуда	

Тара	
------	--

Задание 3. Решите задачи по расчету концентрации дезинфицирующих веществ в растворах. Все ответы обоснуйте.

Алгоритм приготовления дезинфицирующих растворов поверхностей, обработки оборудования, посуды и инвентаря используют растворы хлорной извести. Последовательность действий для разведения порошка следующая: Надеть халат, маску, очки и защитные перчатки. Килограмм сухой хлорной извести высыпать в десятилитровое ведро. Затем медленно вливать в эту емкость воду (10 л), плавно помешивая. Ведро закрыть крышкой и оставить на 24 часа. Процедить раствор, залить его в бутылку из темного стекла, плотно закупорить и написать этикетку с указанием даты и времени приготовления раствора. Срок годности такого раствора – неделя.

Растворы хлорамина готовят непосредственно перед употреблением

-1% - 10 г хлорамина + 990 мл воды	3% - 30 г хлорамина + 970 мл воды
5% - 50 г хлорамина + 950 мл воды	0,5% - 5 г хлорамина + 995 мл воды

Задача 1. При приготовлении 10% маточного раствора хлорной извести взяли 1 кг сухой хлорной извести и сразу добавили 10 л воды. Правильно ли приготовлен маточный раствор хлорной извести?

Задача 2. Для обработки рабочей поверхности производственного стола должна приготовить 0,2% раствор хлорной извести. Для этого она взяла 2 л 10% маточного раствора и 2 л воды. Правильно ли приготовлен раствор?

Задача 3. Для дезинфекции нужно приготовить 4 л 0,2% раствора хлорамина. Для приготовления раствора, взяли 80 г порошка хлорамина и развела его в 4 л воды. Правильно ли поступили?

Задача 4. Для мытья полов в коридоре нужно приготовить 1% раствор хлорной извести. Для этого взяли 1 л 10% раствора и 10 л воды. Правильно ли разведен раствор?

Задача 5. Приготовьте раствор 2% хлорной извести для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха.

Задача 6. Для дезинфекции оборудования необходимо приготовить 2 л 0,5% раствора хлорамина. Сколько нужно взять хлорамина (гр) и воды (мл)?

Ожидаемый результат:

- развернутые ответы на вопросы,
- заполненная таблица,
- решенные задачи.

Используемые источники:

1. <https://infourok.ru/prakticheskoe-zanyatie-po-teme-reshenie-situacionnih>
2. https://med-books.info/gigiena-sanepidkontrol_733/sanitarnyie-trebovaniya-myityu-posudyi-58263.html

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Практическое занятие № 12.

Тема: Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).

Цель работы: Приобретение умений проведения бракеража готовых блюд.

Оборудование, инструменты и приборы: столовые ложки, тарелки, вилки, нож, бракеражный журнал

Теоретическая часть

Соблюдение технологического процесса, рецептур, а также качество готовой продукции и полуфабрикатов ПОП регулярно контролируют.

Ежедневный контроль осуществляет бракеражная комиссия предприятия, а систематический контроль проводит Госсанэпиднадзор (региональные центры и санитарно-пищевые лаборатории).

Бракеражную комиссию создают на каждом ПОП в ее состав входят:

- директор (председатель бракеражной комиссии),
- заведующий производством,
- санитарный работник (врач, медсестра) или член санпоста,
- представитель общественного контроля (промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений).

Бракераж (контроль за качеством продукции) включает:

- изучение меню и калькуляций на блюдо, изделие, определение температуры готовых изделий, органолептическое исследование качества и определение выхода продукции.
- Бракераж проводят по мере готовности блюд, изделий, полуфабрикатов до начала реализации каждой вновь приготовленной партии.
- Качество блюд (изделий) определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера)
- Блюда дегустируют в определенной последовательности, а блюда комплексных обедов в том порядке, в котором их предлагают потребителю.

Для органолептического исследования пищи необходимо иметь:

- поварскую иглу (для определения готовности мяса, рыбы);
- две ложки (для проб жидких блюд);
- ножи, вилки (для проб плотных блюд);
- две тарелки (для отбора проб);
- черпаки (для отбора проб из котлов);
- чайник с кипятком (для ополаскивания ложек, вилок).

Результат проверки бракеражной комиссии в виде оценки качества продукции заносят в специальный **бракеражный журнал**, который хранится у заведующего производством.

Качество готовой пищи члены бракеражной комиссии, санитарные врачи и специалисты санитарно-пищевых лабораторий определяют органолептическим методом, руководствуясь техническими требованиями, установленными на полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

Органолептический анализ, несмотря на его субъективность, позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии производства и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность оперативно принять меры к устранению обнаруженных недостатков.

Критерии оценки.

Органолептическую оценку качества кулинарной продукции оценивают, как правило, по следующим показателям: внешнему виду (в том числе по цвету), консистенции, запаху и вкусу.

Для некоторых групп изделий вводят дополнительные показатели: прозрачность (чай, желе), вид на разрезе (мясные, фаршированные изделия, пирожные, кексы и др.), окраска корки и состояние мякиша (хлебобулочные, мучные кондитерские изделия) и др.

Внешний вид изделия, общее зрительное впечатление, которое оно производит, имеет в кулинарной практике решающее физиологическое и психологическое значение.

При выборе того или иного блюда потребитель руководствуется главным образом зрительной оценкой.

Нарушенная форма говорит о небрежном оформлении или хранении изделия, появление же не свойственного ему цвета может свидетельствовать о порче продукта.

Иногда для решения вопроса о пригодности изделия в пищу достаточно определить его запах. Запах- ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов.

В применении к пищевому сырью и кулинарным изделиям различают понятия, объединяемые общим термином «запах», как аромат- естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фруктам, молоку, специям), и букет- запах, формирующийся в процессе технологической переработки продукта под влиянием сложных химических превращений.

Не свойственные данному продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении

Одним из определяющих показателей качества изделий является их консистенция-это понятие включает в себя характеристику агрегатного состояния (жидкая, твердая), степени однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая), механических свойств (хрупкая, эластичная, упругая, пластичная) и др., которые определяют зрительно (жидкая, пенообразная и др.), или с помощью органов осязания.

Так, кончиками пальцев определяют степень упругости, твердости, пластичности разнообразного сырья.

В полости рта возникают такие осязательные ощущения, как сочность, рассыпчатость, крошливость, однородность, волокнистость, терпкость и др.

Сочность ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, выражается количественно (продукт очень сочный, малосочный, сухой).

Рассыпчатость, крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании (рассыпчатость изделий из песочного теста); однородность-впечатление, возбуждаемое частицами продукта при распределении на поверхности языка и ротовой полости (однородность крема, соуса), а волокнистость - волокнами продукта, оказывающими сопротивление при разжевывании (грубоволокнистое мясо); терпкость -ощущение, возникающее в полости рта при стягивании (сморщивании) внутренней его поверхности и сопровождаемое обычно появлением во рту сухости.

Консистенция различных групп изделий характеризуется обычно несколькими определениями.

Например, консистенция мяса жаренного — мягкая, сочная, картофельного пюре — однородная, пышная, рыхлая и т.д.

Важнейшим показателем качества кулинарной продукции является вкус — ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов и определяемое качественно (сладкий, соленый, кислый, горький) и количественно (интенсивность вкуса).

Вкусовые ощущения, вызываемые пищевыми продуктами, являются, как правило, результатом воздействия двух или более основных вкусов на вкусовые рецепторы. Однако, пробуя то или иное блюдо, мы испытываем не только вкусовые ощущения, но и ряд других, дающих в совокупности представление о продукте. Поэтому показатель, определяемый как вкус, является суммой собственно вкусовых, осязательных ощущений и запаха, воспринимаемых нами при дегустации.

Правила проведения бракеража

Органолептическая оценка блюд и кулинарных изделий может дать точные результаты при условии правильной методики ее проведения и соблюдения ряда правил:

- Количество блюд или изделий, подвергающихся проверке одновременно, должно быть небольшим, так как впечатлительность органов чувств быстро снижается под влиянием усталости, а также наблюдается их адаптация (привыкание) к определенному раздражителю.
- Большое влияние на впечатлительность органов вкуса оказывает температура воздуха в помещении: при температуре выше 36 °С снижается впечатлительность в отношении кислого и горького вкусов, при температуре ниже 15 °С затрудняется выявление соленого вкуса.
- Резко снижается чувствительность вкусовых нервов при охлаждении поверхности языка до 0 °С или при нагревании до 45 °С.
- Оптимальной для дегустации считаю температуру воздуха 20 °С, температура блюд должна быть такой, при которой их отпускают.
- Помещение, где проводится органолептическая оценка изделий, должно быть хорошо и равномерно освещено.
- Освещение должно быть естественным, так как искусственный свет может изменить натуральную окраску продукта, что особенно важно при обнаружении различий в оттенках цвета, появляющихся в мясных и рыбных полуфабрикатах в процессе хранения и упаковки.
- В помещение не должны проникать посторонние запахи, могущие повлиять на оценку качества изделий.
- При органолептической оценке, как и в любом анализе, точность получаемых результатов зависит от профессиональных навыков работников, знания методики, тщательности ее выполнения. Поэтому работники, постоянно осуществляющие контроль качества продуктов питания, должны выработать в себе ярко выраженную чувствительность к вкусу, запаху, цвету и др.
- Перед тем как приступить к бракеражу, члены бракеражной комиссии (или работник лаборатории) должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, калькуляционными карточками или прейскурантом, технологией приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с показателями их качества, установленными нормативно-техническими документами.
- Для проведения бракеража в распоряжении комиссии должны быть весы, ножи, поварская игла, черпаки, термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов; у каждого члена бракеражной комиссии, кроме того, — две ложки, вилка, нож, тарелка, стакан с холодным чаем (или водой), блокнот и карандаш.
- Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть санодезду, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом, несколько раз ополоснуть их и вытереть насухо.
- Бракераж начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков.
- Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 шт. и определяют среднюю массу одной штуки, готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их раздельно в количестве трех порций, и рассчитывают среднюю массу блюда.

- Основное изделие, входящее в состав блюда (мясо, рыбу, птицу, котлеты, блинчики, сырники, порции запеканок, рулетов и др.), взвешивают в количестве 10 порций. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах $\pm 3\%$, общая же масса 10 порций должна соответствовать норме. Так же устанавливают среднюю массу порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускают первые блюда. Допустимые отклонения их массы от нормы $\pm 10\%$.
- На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой 0...100 °С.
- Отдельные показатели качества контролируемых блюд и изделий оцениваются в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция и, наконец, свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции — однородность, сочность и др.).
- Жидкие блюда для органолептической оценки наливают в общую тарелку, оценивают внешний вид, затем члены комиссии отбирают пробу в свои тарелки одной ложкой, а с помощью другой — дегустируют
- Плотные блюда (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые перекалывают в свои тарелки.
- Характеризуя внешний вид, обращают внимание на конкретные признаки этого важнейшего показателя, такие, как форма и ее сохранность в готовом блюде, состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), тщательность оформления блюда и др.
- При определении запаха отмечают его характер и интенсивность.
- Учитывая, что при длительном воздействии организм перестает воспринимать запах, следует принимать во внимание лишь первое свежее впечатление (ощущение).
- Очень важно заметить появление посторонних запахов, не свойственных изделиям, что практически всегда свидетельствует об их дефектности.
- Определяя вкус пищи, следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют.
- Поэтому вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженные запах и вкус (например, крупяные супы), а затем те, вкус и запах которых выражены отчетливо.
- Сладкие блюда дегустируют последними.

Рецепторы вкуса отличаются большой специфичностью и определенным образом группируются на поверхности языка. Кончик языка более всего чувствителен к сладкому, основание его — к горькому, края в задней части языка сильнее ощущают кислый вкус, а в передней — соленый

Чтобы составить правильное и полное представление о вкусе изделия, пробу надо хорошо разжевать, распределить ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 с во рту, чтобы растворимые вещества пищи перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы.

Разнообразные вкусовые ощущения возникают в ротовой полости с разной скоростью: быстрее всего — соленый вкус и почти столь же быстро — сладкий, несколько медленнее кислый и медленнее всего горький.

Поэтому, чтобы обнаружить горечь, пищу следует пережевывать медленно, и находиться во рту она должна дольше, чем при определении сладкого и соленого вкуса.

Нельзя брать в рот одновременно большое количество холодного блюда, чтобы сильно не охладить поверхность ротовой полости.

Так же, как при определении запаха, пробуя блюдо, следует доверяться первому впечатлению. Оно, как правило, наиболее полное и яркое.

Не рекомендуется одно и то же блюдо пробовать несколько раз.

После каждого опробования прополаскивают рот кипяченой водой или закусывают слегка зачерствевшим пшеничным хлебом.

Этим снимают так называемую вкусовую инерцию, которая возникает при поглощении вкусовых и ароматических веществ слизистой оболочкой рта и может извратить вкус блюд, дегустируемых позже.

Каждый показатель качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по пятибалльной системе: 5 — отлично; 4 — хорошо; 3 — удовлетворительно; 2 — неудовлетворительно; 1 — абсолютный брак, блюдо недоброкачественное.

Общая оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Блюдам (кулинарным изделиям), приготовленным в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющим по органолептическим показателям отклонений от установленных требований, дается оценка «отлично».

Если блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, но имеет незначительные отклонения от установленных требований, оно оценивается как хорошее. К таким отклонениям относят характерные, но слабовыраженные запах и вкус, наличие бесцветного или слабоокрашенного жира и неправильное соотношение жидкой и плотной частей в супах, недостаточно аккуратную или частично нарушенную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка пересоленный или недосоленный бульон, небрежное оформление блюда, недостаточно интенсивный или неравномерный цвет и т.д.

Блюда, имеющие более значительные отклонения от требований кулинарии, но годные для реализации без переработки, оцениваются как удовлетворительные. К недостаткам таких блюд относят несоблюдение соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, их подгорание, нарушение формы изделий, крупную неравномерную нарезку овощей для салатов, привкусы осалившегося жира или сметаны повышенной кислотности, неоднородность соусов, слабый или чрезмерно резкий запах специй, наличие жидкости в салатах, переваренность круп (макаронных изделий), жестковатую консистенцию мяса, птицы и др.

Неудовлетворительную оценку получают изделия с посторонним, не свойственным им привкусом (сырой крупы, непассерованной муки, кислой капусты) и запахом (пареных или сильно пережаренных овощей и др.), пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, с не свойственной им консистенцией, а также неполновесные.

Если при органолептической оценке хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то такое изделие реализации не подлежит и комиссия снимает его с продажи.

Если обнаруженные недостатки можно устранить, изделие направляют на доработку. При невозможности исправить недостатки продукцию используют для переработки или переводят в брак, оформляя это соответствующим актом. Забракованная продукция может быть уничтожена после дополнительного ее обследования комиссией. Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждаются с работниками

цехов в ходе проведения бракеража, а лица, допустившие выпуск забракованной продукции, привлекаются к материальной и административной ответственности

При бракераже можно руководствоваться шкалами снижения балльных оценок качества продукции за несоблюдение технологии производства. Размер снижения балльной оценки (при пятибалльной системе) определяется видом нарушения технологии, рецептуры, правил отпуска и колеблется от 0,2 до 3 баллов. Результаты проверки качества кулинарной продукции записываются в бракеражный журнал до начала ее реализации и оформляются подписями всех членов комиссии.

Он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии

Контроль, осуществляемый на предприятии.

На предприятиях, где нет технологических пищевых лабораторий, качество продукции контролируют органолептически.

Если в результате органолептического исследования будет обнаружено расхождение между качеством сырья и данными сопроводительных документов, материально ответственное лицо и руководитель предприятия отражают это в специальном акте.

Блюда и изделия, органолептические показатели которых полностью соответствуют требованиям рецептуры и технологии, оценивают на «отлично» или пятью баллами.

Блюда и изделия с незначительными недостатками в оформлении, форме нарезки продуктов без отклонений от рецептуры и технологии оценивают на «хорошо» или четырьмя баллами.

Нарушения рецептуры или технологии изготовления блюда, не связанные с необходимостью его переработки, снижают оценку блюда до «удовлетворительно» или трех баллов.

Неудовлетворительную оценку или два балла ставят, если из-за грубого нарушения рецептуры или технологии блюда не могут поступать на реализацию без доработки или переработки (недоваренные, недожаренные, подгоревшие, сильно пересоленные, очень кислые или горькие).

Недоброкачественное блюдо оценивают в один балл и к реализации не допускают. Результаты оценки качества изделий регистрируют в специальном бракеражном журнале до начала ее реализации.

Практическая часть

Задание 1. Ответьте на вопросы

1. Что называется бракеражем пищи?
2. По каким показателям определяют качество готовых блюд?
3. По какой шкале оцениваются готовые блюда?
4. В какой документ заносятся оценки за блюдо?
5. Какие блюда не допускаются к реализации?

Задание 2. Дайте оценку качества готовых блюд по предложенным показателям качества, используя информацию, приведённую в таблице 18.

Таблица 18. «Оценка качества блюд»

Блюдо	Показатели качества				Оцен ка каче ства
	Внешни й вид	Цвет	Консис те нция	Вкус	
Суп-пюре	Масса однород -ная, без кусоч ков непотер тых продукт ов	Соответс тует основном у продукту	Эластичн ая	Посторо нный вкус	
Рассольни к ленинград ский	На поверхн ости блёски жира, овощи сохрани -ли форму нарезки	Бесцветн ый	Овощи мягкие, огурцы слегка хрустящи е, крупа хорошо разварена	Огуречн ого рассола, острый, в меру солёный	
Суп- лапша домашняя	Макаро нные из делия, коренья сохрани ли фо рму частичн о. Бульон мутнова тый.	Жёлтый	Коренья и макаронн ые изделия мягкие	В меру солёный	

Задание № Заполните «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», таблица 19.

Таблица 19. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Д ат а и ча с из го то в ле н	В ре мя сн ят ия бр ак ер а ж а	Наим енова ние блюда , кулин арног о издел ия	Результаты органолептич еской оценки и степень готовности блюда, кулинарного изделия	Разр еше ние к реал изац ии блю да, кули нарн ого	Под писи член ов брак ераж -ной коми ссии	Примечан ие

И я б л ю да				изде лия		
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Ожидаемый результат:

- Ответы на контрольные вопросы,
- Заполненные таблицы...

Используемые источники:

1. http://xn---7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/index.php?show_full_lesson=151
2. <https://alexsolor.ru/proizvodctvo/brakerazh-kontrol-produktsii-v-obshhestvennom-pitanii>

**Фонд оценочных средств учебной дисциплины
ДПБ.06 «УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО
СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»**

Общее положение

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения студентами, обучающимися по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), вида деятельности Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен^б:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	-
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации, 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных 	-

	<p>планировать процесс поиска, выбрать необходимые источники информации</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта 	-

	<p>источники финансирования</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - составлять различные правовые документы - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 		
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности 	-
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста 	-
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - стандарты антикоррупционного 	-

		поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	--
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности - средства профилактики перенапряжения 	-
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и 	-

	<p>тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ПК.6.1 Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.</p> <p>ПК 6.2 Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.</p> <p>ПК 6.3 Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета - Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов - Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания - Производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания - Разрабатывать график работы членов бригады поваров - Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров - Распределять задания между работниками бригады поваров - Определять потребность в обучении работников бригады поваров - Использовать мобильные терминалы и 	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных - Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий - Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов - Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря - Товароведение в организации питания - Принципы ХАССП в организациях общественного питания - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение инвентаризации кухни организации питания - Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров - Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров - Координация выполнения заданий работниками кухни организации питания - Координация работы кухни с другими подразделениями организации питания - Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

<p>ПК 6.4 Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.</p>	<p>специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания - Производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>- Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения</p>	<p>- Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре - Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных</p>
<p>ПК 6.5 Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	<p>- Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте - Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий - Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров - Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов - Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий - Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения - Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров</p>	<p>- Методы органолептического анализа - Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы - Методы разрешения конфликтных ситуаций - Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля - Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения - Технологии управления персоналом</p>	<p>- Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период</p>

**ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ ДПБ.06 «УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
(ПО СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»**

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 06.01 Организация технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)	экзамен	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование
МДК 06.02 Применение цифровых технологий в образовательном процессе среднего профессионального образования	дифференцир..зачета	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование
МДК 06.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	дифференцир..зачета	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование
УП.06 Учебная практика	дифференцир..зачета	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование Наблюдение и оценка деятельности студентов на практических занятиях
ПП.06 Производственная практика	дифференцир..зачета	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование Наблюдение и оценка деятельности студентов на практических занятиях
ПМ 06 «Участие в организации технологического процесса (по специализации Поварское и кондитерское дело)»	Квалификационный экзамен	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование Наблюдение и оценка деятельности студентов на практических занятиях

Контрольно-измерительные материалы по оценке качества знаний, умений и навыков по МДК 06.01 Организация технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для определения качества знаний, умений и навыков обучающихся при проведении экспертизы контроля качества обучения.

Контрольно-измерительные материалы разработаны по разделу «Организация технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)», так как он содержит основные и наиболее значимые учебные элементы. В ходе изучения данного раздела студентом (обучающимся) осваиваются знания технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству, умения оценивать качество кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; разрабатывать новую продукцию; производить необходимые расчеты, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности.

Разработаны три варианта контрольно-измерительных материалов. Содержание контрольно-измерительных материалов в вариантах заданий тестового типа одинаковой сложности, имеют примерно одинаковое суммарное количество существенных операций.

На каждый вариант контрольно-измерительных материалов подготовлены эталоны ответов.

Критерием оценки правильности выполнения задания служит коэффициент усвоения – K

$$K = a/v,$$

где a – количество правильно выполненных заданий (существенных операций), v – общее число заданий (существенных операций), которые необходимо выполнить.

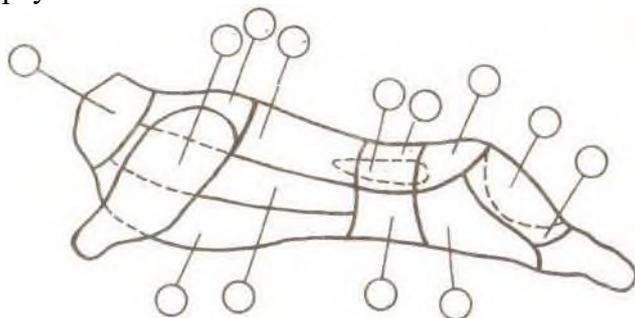
Если $K=0,91-1,0$	отлично
Если $K=0,81-0,9$	хорошо
Если $K=0,7-0,8$	удовлетворительно
Если $K<0,7$	неудовлетворительно

ВАРИАНТ №1

1. Укажите последовательность механической кулинарной обработки картофеля.
2. Определите отходы картофеля в марте месяце, если поступило 100 кг. Отходы в марте месяце составляют 40 %.
3. Перечислите способы тепловой обработки (основные)
4. Составьте последовательность разделки чешуйчатой рыбы.
5. Определить и отметить знаком X, какая рыба относится к виду семейства **ЛОСОСЕВЫХ**

Название рыбы	Вид семейства			
	ЛОСОСЕВЫЕ	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				
Лосось				
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

6. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, которые относятся ко 2 сорту



Части говядины:

1 - шейная часть, 2 - лопаточная часть, 3 - подлопаточная часть, 4 - грудинка, 5 - покромка, 6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - пашина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части, 13 - боковой кусок тазобедренной части

7. Перечислите виды заправки сельскохозяйственной птицы

8. Определить и отметить знаком X, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Части туши говядины	полуфабрикаты			
	Мясо тушеное	филе	лангет	азу

Вырезка		151		
Толстый край				
Тонкий край				
Верхний кусок				
Внутренний кусок				
Боковой				
Наружняя часть				
Лопатка				
Грудинка				
покромка				
пашина				

9. Перечислить группы супов: по способу приготовления;

10. Определить и проставить цифрами последовательность закладывания продуктов в заправочные супы (**рассольник ленинградский**):

Продукт	Последовательность закладывания продуктов в рассольник ленинградский
Крупа рисовая	
Картофель	
Огурцы соленые припущенные	
Морковь, лук, петрушка	
Соль, пряности	
Томат пассерованные	

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №1

Задание №1

1. сортировка
2. мойка
3. чистка
4. доочистка
5. мойка
6. нарезка

существенных операций – 6

Задание №2

Картофель 100 кг - 100% отходы

Картофель x кг - 40% отходы

$$X=40\% * 100\text{кг} : 100\%$$

X=40 кг картофеля

существенных операций – 2

Задание №3

1. Основные: варка, жарка;

существенных операций – 2

Задание №4

1. Снятие чешуи
2. Удаление головы
3. Удаление плавников
4. Потрошение
5. Промывание
6. Приготовление полуфабрикатов

существенных операций – 6

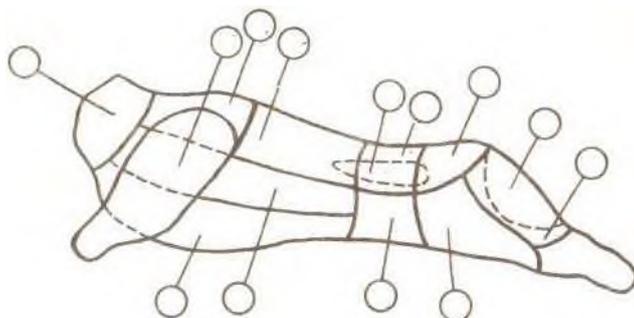
Задание №5

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				
Лосось	*			
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				

Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

существенных операций –1

Задание №6



Части говядины:

1 - шейная часть, **2** - лопаточная часть, **3** - подлопаточная часть, **4** - грудинка, **5** - покроя, **6** - толстый край, **7** - тонкий край, **8** - вырезка, **9** - пашина, **10** - верхний кусок тазобедренной части, **11** - наружный кусок тазобедренной части, **12** - внутренний кусок тазобедренной части, **13** - боковой кусок тазобедренной части

существенных операций – 6

Задание №7

1. заправка «в одну нитку»,
2. заправка «в две нитки»,
3. заправка «в кармашек»,
4. заправка «в муфточку»,
5. заправка «клювом»

существенных операций – 5

Задание №8

Части туши говядины	полуфабрикаты			
	Мясо тушеное	филе	лангет	азу
Вырезка		*	*	
Толстый край				
Тонкий край				
Верхний кусок	*			
Внутренний кусок	*			
Боковой				*
Наружняя часть				*
Лопатка				
Грудинка				
покроя				

пашина		154		
--------	--	-----	--	--

существенных операций – 6

Задание №9

1. заправочные.
2. пюреобразные,
3. прозрачные

существенных операций –3

Задание №10

Продукт	Последовательность закладывания продуктов в рассольник ленинградский
Крупа рисовая	1
Картофель	2
Огурцы соленые припущенные	4
Морковь, Лук ,Петрушка пассерованные	3
Соль, пряности	6
Томат пассерованные	5

существенных операций – 6

ИТОГО: 43 балла

Используемая литература:

- 1.сборник дидактических материалов, Л.Л.Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127
- 2.М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев,В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания- М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с.

ВАРИАНТ №2

1. Какие части говядины используют для:

- | | | |
|----|---------|-------------------------------------------|
| 1. | варки | а) вырезка |
| 2. | жарки | б) толстый и тонкий край |
| 3. | тушения | в) верхняя и внутренняя части задней ноги |
| | | г) боковая и наружная части задней ноги |
| | | д) лопаточная и подлопаточная части |
| | | е) грудинка |
| | | ж) покромка |

2. Определите отходы картофеля в сентябре месяце, если поступило 50 кг, если отходы картофеля в сентябре месяце составляют 20 %.

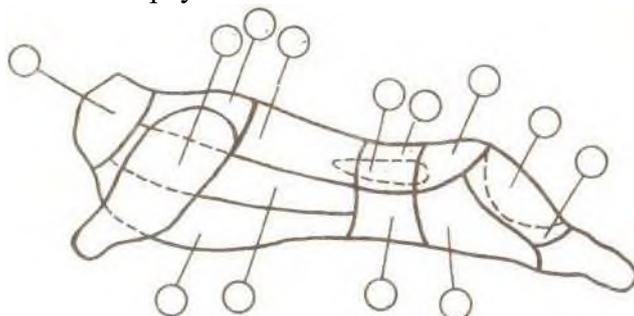
3. Дайте определение способу тепловой обработки: варка основным способом

4. Составте последовательность разделки бесчешуйчатой рыбы.

5. Определить и отметить знаком X, какая рыба относится к виду семейства **осетровых**:

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				
Лосось				
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

6. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, которые относятся к 1 сорту



Части говядины:

1 - шейная часть, 2 - лопаточная часть, 3 - подлопаточная часть, 4 - грудинка, 5 - покромка, 6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - пашина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части, 13 - боковой кусок тазобедренной части

7. Опишите технологический процесс обработки печени

8. Определить и отметить знаком X, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Части туши говядины	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
	ростбиф	бифште кс	гуляш
Вырезка			
Толстый край			
Тонкий край			
Верхний кусок			
Внутренний кусок			
Боковой			
Лопатка			
Грудинка			
покромка			
пашина			

9. Перечислить группы супов: жидкой основе

10. Определить и проставить цифрами последовательность закладывания продуктов в заправочные супы (**борщ без картофеля**):

Продукт	Последовательность закладывания
Мука пассерованная	
Капуста свежая	
Свекла тушеная	

Морковь, Лук , Томат, Петрушка пассерованные	
Соль, пряности	
Мука пассерованная	

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №2**Задание №1**

1д, 1е, 1ж; 2а,2б; 3в, 3г Р=7

существенных операций – 5

Задание №2

Картофель 50 кг - 100% отходы

Картофель х кг - 20% отходы

 $X=20\% * 50\text{кг} : 100\%$

X=10 кг картофеля

существенных операций – 2

Задание №3

Варка основным способом, это варка продукта в большом количестве жидкости, с расчетом чтобы он был полностью покрыт ею.

существенных операций – 2

Задание №4

1. Удаление головы
2. Удаление плавников
3. Потрошение
4. Промывание
5. Приготовление полуфабрикатов

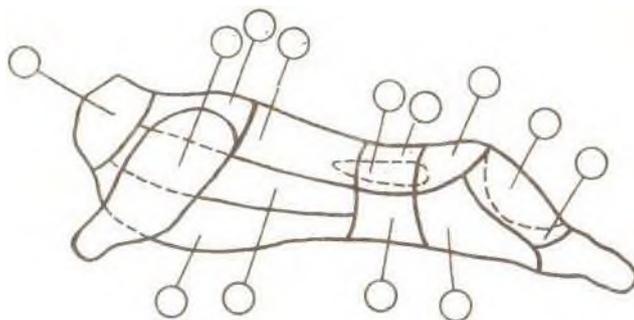
существенных операций – 5

Задание №5

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				*
Лосось				
Карп				
Белуга				*
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				*
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

существенных операций – 3

Задание №6



Части говядины:

6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - пашина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части, 13 - боковой кусок тазобедренной части

существенных операций – 5

Задание №7

- 1.оттаивают
- 2.вырезают желчные протоки
- 3.промывают
- 4.снимают пленку

существенных операций – 4

Задание №8

Части туши говядины	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
	ростбиф	бифштекс	гуляш
Вырезка	*	*	
Толстый край	*		
Тонкий край	*		
Верхний кусок			
Внутренний кусок			
Боковой			
Лопатка			*
Грудинка			*
покромка			*
пашина			

существенных операций – 7

Задание №9

1. на бульонах.
2. на молоке,
3. на отварах,
4. на квасе,
5. на молочно-кислых продуктах

существенных операций – 5

Задание №10

Продукт	Последовательность закладки продуктов в борщ без картофеля
Мука пассерованная	5
Капуста свежая	1
Свекла тушеная	3
Морковь, Лу, Томат, Петрушка пассерованные	2
Соль, пряности	4

существенных операций – 5

ИТОГО: 43балла

Используемая литература:

1. сборник дидактических материалов, Л.Л.Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127

2.М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев,В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.

3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания-М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с.

ВАРИАНТ №3

1. Определить мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

1. ...	Толстый и тонкий края верхней и внутренней части задней ноги, обрезки вырезки	брусочки	толщина 0,5 см длина 3 - 4 см масса 5 – 7г	жаренье
2. ...	Боковая и наружная части задней ноги	брусочки	толщина 1,5 - 2 см масса 10 – 15г	тушение
3. ...	Верхняя и внутренняя части задней ноги	брусочки	толщина около 3 см масса - 10 – 15г	жаренье
4. ...	Вырезка	кубики, лук репчатый (кружочки)	масса 30 – 40г	жаренье без панировки
5. ...	Покромка, грудинка, лопатка, подлопаточная часть	кубики	масса 20 – 30г 4-5 шт.	тушение

2. Определить массу нетто 40 кг белуги, обработанной для жарки порционными кусками без кожи и хрящей.

3. Заполните пропущенное. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку называется.....

4. Составте таблицу отличия показателей полуфабрикатов из рыбы: порционные куски для жарки основным способом и фрикадельки

№п/п	Наименование п/ф	Показатели		
		Внешний вид	панировка	состав
1	Порционные куски для жарки основным способом			
2	фрикадельки			

5. Перечислите виды супов-пюре

6. Составте схему приготовления котлетной массы из рыбы

7. Определить название полуфабриката по данному набору продуктов: говядина (котлетное мясо), репчатый лук, соль, перец, вода, крупа рисовая, жир, мука

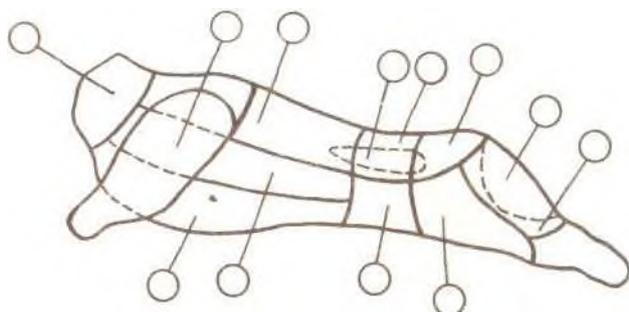
8. Напишите требования к качеству котлет из мяса (панированные сухарями): внешний вид; цвет; запах; консистенция

9. Произведите расчет продуктов шницеля натурального рубленного на 10 порций по второй колонке Сборника рецептур

Наименование продуктов	Брутто на 1 порции	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порцию	Нетто на 10 порций
Свинина (котлетное мясо) или баранина	128 133	129 95		
Жир-сырец говяжий или свиной	14	14		
Вода	9	9		
Яйца	1/7	6		
Сухари	15	15		
Масса п/ф		137		
Жир животный	10	10		
Масса жарен. Шницеля		100		
Гарнир		150		
Маргарин стол.	5	5		
ВЫХОД		255		

10. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, из которых приготавливают перечисленные выше полуфабрикаты из говядины (выделенные):

1 - антрекот, 2 - ромштекс, 3 - бефстроганов



ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №3**Задание №1**

1. бефстроганов, 2. азу, 3. поджарка, 4. шашлык по-карски, 5. гуляш.

Существенных операций: 5

Задание №2

1) Находим сколько кг составляют 28 % от 40 кг?

Белуга брутто 40 кг - 100 % отходов

Белуга нетто X кг - 28 % отходов

$X = 40 \text{ кг} * 28\% : 100\%$;

$X = 11,2$ кг отходов

2) Определить нетто от 40 кг

$40 - 11,2 = 28,8$ кг нетто рыбы

Существенных операций: 2

Задание №3

1. припускание

Существенных операций: 1

Задание №4

№п/п	Наименование п/ф	Показатели		
		Внешний вид	панировка	состав
1	Порционные куски для жарки основным способом	Форма сохранена, куски с кожей и костями	Сухари или мука	Рыба, соль, перец, панировка
2	фрикадельки	Форма шариков	мука	Рыба, хлеб, молоко или вода, яйца, лук репчатый

Существенных операций: 6

Задание №5

1. супы-пюре, заправленные белым соусом;
2. супы-кремы, заправленные молочным соусом,
3. супы-биски, приготовленные из ракообразных

Существенных операций: 3

Задание №6

1. филе рыбы пропустить через мясорубку;
2. добавить хлеб замоченный в молоке;
3. добавить соль, перец;
4. перемешать;
5. взбить

Существенных операций: 5

Задание №7

1.тефтели

Существенных операций: 1

Задание №8

- 1.внешний вид: форма сохранена , панировка ровная, без трещин, изломов
- 2.цвет на изломе от розового до красного
- 3.запах: без запаха затхлости и излишней кислотности
- 4.консистенция: однородная, без комочков хлеба

Существенных операций: 4

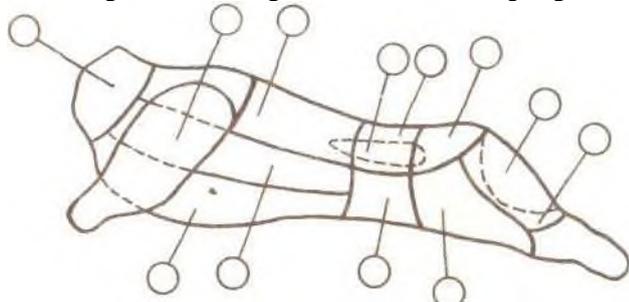
Задание №9

Наименование продуктов	Брутто на 1 порции	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порцию	Нетто на 10 порций
Свинина (котлетное мясо)	128	129		
или баранина	133	95		
Жир-сырец говяжий или свиной	14	14		
Вода	9	9		
Яйца	1/7	6		
Сухари	15	15		
Масса п/ф		137		
Жир животный	10	10		
Масса жарен. Шницеля		100		
Гарнир		150		
Маргарин стол.	5	5		
ВЫХОД		255		

Существенных операций: 11

Задание №10

1 – антрекот , 2 – ромштекс, 3~ бефстроганов----- (толстый, тонкий края)



Существенных операций: 2

ИТОГО: 43 балла

Используемая литература:

1. сборник дидактических материалов, Л.Л. Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127
2. М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев, В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания-М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с

Вариант 1

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:

- а) треска, минтай;
- б) севрюга, белуга;
- в) судак, окунь?

2. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:

- а) карася, карпа, толстолобика;
- б) кильку, сельдь, щуку;
- в) треску, судака, окуня?

3. Какую часть рыбы балычных изделий называют «теша»:

- а) спинку;
- б) брюшную;
- в) боковую?

4. Из каких рыб получают красную икру:

- а) белуги, осетра, севрюги;
- б) кеты, горбуши;
- в) минтая, трески?

5. Какие морепродукты относятся к моллюскам:

- а) раки, мидии, устрицы;
- б) устрицы, кальмар, морские гребешки;
- в) мидии, крабы, осьминоги?

6. Закончите предложение: «В зависимости от места обитания и образа жизни все рыбы подразделяются на»

7. Закончите предложение: «Бомбаж рыбных консервов возникает из-за?»

8. Какие продукты относят к рыбным полуфабрикатам?

9. Дайте понятие вялению ?

10. Назовите дефекты копченой рыбы?

Вариант 2

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству карповых:
 - а) карась, лещ, толстолобик;
 - б) сазан, окунь, вобла;
 - в) севрюга, осетр, тарань?

2. Каких рыб используют для копчения:
 - а) осетра, окуня, ерша;
 - б) камбалу, судака, чехонь;
 - в) севрюгу, сельдь, скумбрию?

3. Рыбу какого вида копчения перевязывают шпагатом:
 - а) горячего;
 - б) холодного?

4. Какие морепродукты относятся к ракообразным:
 - а) кальмары, морские гребешки;
 - б) омары, креветки, лангусты;
 - в) крабы, трепанги, устрицы?

5. Из каких рыб получают красную икру:
 - а) белуги, осетра, севрюги;
 - б) кеты, горбуши;
 - в) минтая, трески?

6. Закончите предложение: «Лососевые рыбы имеют следующие общие признаки:»

7. Закончите предложение: «Бомбаж рыбных консервов возникает из-за»

8. Перечислите условия и сроки хранения рыбных консервов?

9. Назовите дефекты копченой рыбы?

10. Дайте понятие вялению?

Вариант 3

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:

- а) осетр сибирский, пикша;
- б) горбуша, чавыча, семга;
- в) сазан, карп, лосось?

2. Каких рыб используют для вяления:

- а) воблу, тарань, леща;
- б) судака, окуня, минтая;
- в) треску, навагу, пикшу?

3. На поверхности соленой рыбы появляются желтые пятна, если ее хранили:

- а) при температуре 25 °С;
- б) в холодильнике при температуре 2 °С?

4. Какие морепродукты относятся к моллюскам:

- а) раки, мидии, устрицы;
- б) устрицы, кальмар, морские гребешки;
- в) мидии, крабы, осьминоги?

5. Какие рыбы улучшают свой вкус после посола:

- а) осетр, севрюга, белуга;
- б) треска, судак, килька;
- в) сельдь, лосось, семга?

6. Закончите предложение: «Лососевые рыбы имеют следующие общие признаки: ... »

7. Закончите предложение: «Различают следующие виды копчения:»

8. Назовите дефекты копченой рыбы?

9. Какие продукты относят к рыбным полуфабрикатам?

10. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?

Эталоны ответов

Критерии оценок на 10 тестов

«Отлично» - 26-28 баллов

«Хорошо» - 23-25 баллов

«Удовлетворительно» - 19-22 баллов

«Неудовлетворительно» - менее 18 баллов

Вариант 1

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	Б
2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	Б
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	Б
6 (4 балла)	Морские, проходные, полупроходные, пресноводные
7 (5 баллов)	Подмораживания, переполнения, хранения при высокой температуре, при взаимодействии кислот продукта с металлом банки, в результате деятельности микроорганизмов.
8 (3 балла)	Естественным холодом, смесью льда и соли, искусственным
9 (7 баллов)	Филе, фарш, шашлык, котлеты, суповые наборы, пельмени, колбаски
10 (4 балла)	Налет соли, плесень, белобочка, темная поверхность
Итого 28 балла	

Вариант 2

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	А
2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	А
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	Б
6 (6 баллов)	Плотно прилегающую серебристую чешую, ясно выраженную боковую линию, спине два плавника, мясо жирное, вкусное, без мелких межмышечных костей.
7 (5 баллов)	Подмораживания, переполнения, хранения при высокой температуре, при взаимодействии кислот продукта с металлом банки, в результате деятельности микроорганизмов.
8 (5 баллов)	Чистые, сухие, прохладные помещения, при температуре 0-15С, от 1 до 2 лет
9 (4 балла)	Морские, проходные, полупроходные, пресноводные
10 (3 балла)	Это подсоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба
Итого 28 балла	

Вариант 3

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	Б
2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	А
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	В
6 (6 баллов)	Плотно прилегающую серебристую чешую, ясно выраженную боковую линию, спине два плавника, мясо жирное, вкусное, без мелких межмышечных костей.
7 (2 балла)	Горячее, холодное
8 (4 балла)	Налет соли, плесень, белобочка, темная поверхность
9 (6 баллов)	Филе, фарш, шашлык, котлеты, суповые наборы, пельмени
10 (5 баллов)	Чистые, сухие, прохладные помещения, при температуре 0-15С, от 1 до 2 лет
Итого 28 балла	

Вопросы к дифференцированному зачету по МДК 06.01

1. Значение овощей и грибов в питании.
2. Пищевая ценность овощей и грибов.
3. Классификация овощей, ассортимент овощей.
4. Классификация грибов, ассортимент грибов.
5. Требование к качеству овощей.
6. Требование к качеству грибов.
7. Условия и сроки хранения грибов и овощей.
8. Органолептическая оценка овощей.
9. Органолептическая оценка грибов.
10. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху.
11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов.
12. Привала личной гигиены повара.
13. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов.
14. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов.
15. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов.
16. Технологический процесс обработки клубнеплодов.
17. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов.
18. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей.
19. Хранение очищенного картофеля.
20. Технологический процесс приготовления корнеплодов.
21. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов.
22. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов.
23. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов.
24. Технологический процесс обработки капустных овощей.
25. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной.
26. Кулинарное назначение различных форм нарезки белокочанной капусты.
27. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби.
28. Технологический процесс обработки луковых овощей.
29. Формы и правила нарезки луковых овощей.
30. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых.

31. Технологический процесс обработки свежих грибов.
32. Технологический процесс обработки сушеных грибов.
33. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов.
34. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование.
35. Подготовка овощей для фарширования.
36. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии.
37. Соусное отделение горячего цеха, оснащение оборудованием, инвентарем при организации рабочего места повара.
38. Санитарно-гигиенические требования и нормы при организации рабочего места повара, процессу и реализации блюд из овощей и грибов.
39. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании.
40. Характеристика и подготовка основных видов пряностей.
41. Характеристика и подготовка основных видов приправ.
42. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля отварного.
43. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре.
44. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке.
45. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом.
46. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной.
47. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом.
48. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом.
49. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного во фритюре.
50. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных.
51. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри.
52. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет морковных или свекольных.
53. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных.
54. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных.
55. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты тушеной.
56. Технология приготовления, оформление и отпуск рагу из овощей.
57. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной.
58. Технология приготовления, оформление и отпуск голубцов овощных.
59. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки.
60. Бракераж и его роль.

61. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов.
62. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.
63. Оборудование, посуда и инвентарь при раздаче и отпуска блюда и гарниров из овощей и грибов.
64. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее.
65. Медицинский осмотр.
66. Характеристика технологических процессов обработки клубнеплодов.

Вариант №1

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2° С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке картофеля;
- б) линия по обработке корнеплодов;
- в) линия по обработке луковых;
- г) линия по обработке капустных;

4. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:

- а) 16-18 С;
- б) 23-25 С;
- в) 14 С;

5. Укажите способы дефростации мяса

6. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы

7. Назовите инвентарь, используемый обвальщиком

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород в мясорыбном цехе

Вариант №2

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке чешуйчатой рыбы;
- б) линия по обработке рыбных отходов;
- в) линия по обработке осетровых;
- г) линия по обработке лососевых;
- д) линия по обработке сельдевых;

4. Укажите месторасположение овощного цеха

- а) центральное
- б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды
- в) рядом с разгрузочной и кладовой

5. Назовите способы дефростации рыбы

6. Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности

Вариант №3

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке туш крупного рогатого скота
- б) линия по обработке субпродуктов;
- в) линия по обработке домашней птицы и дичи;
- г) линия по обработке мелкого скота

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:

- А) 3,3 м;
- Б) 2,8 м
- В) 3,5 м

5. Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы

6. Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия

7. Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса в мясорыбном цехе небольшой мощности

Вариант №4

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей

- а) красная;
- б) синяя;
- в) зеленая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицебельного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке субпродуктов
- б) линия по обработке птицы
- в) линия по обработке мяса
- г) линия по дефростации птицы

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса

- а) 24 часа;
- б) 6 часов;
- в) 18 часов;

5. Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания

6. Укажите оборудование, используемое для очистки частичковых пород рыбы

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в заготовочном овощном цех

Эталоны ответов

№ п/п	Вопрос	Эталон ответа	Кол-во баллов
Вариант I			
1	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2°С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	Б	5
2	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	А	5
3	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов; в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;	А, Б	5
4	Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе: а) 16-18 С; б) 23-25 С; в) 14 С;	А	5
5	Укажите способы дефростации мяса	Быстрый и меленный	10
6	Назовите оборудование, используемое в птицебельном цехе для опаливания птицы	Опалочный горн	10
7	Назовите инвентарь, используемый обвальщиком	Нож-рубак, обвалочные ножи, кольчужные перчатки, разделочная доска МС (красная)	10

8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых овощным цехом	-картофель сырой очищенный, сульфитированный; -свекла, морковь, лук – очищенные; -капуста – зачищенная; -лук зеленый, салат, укроп, петрушка, пастернак – обработанные	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства	1. дефростация; 2. зачистка; 3. промывание; 4. обсушивание; 5. деление на отруба 6. обвалка и жиловка 7. приготовление п/ф	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород	Раковина, стеллаж, стол со свтроенной ванной, стол , холодильник	20
Итого			100

Вариант II

1.	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	А	5
2.	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Б	5
3.	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке частиковых пород;	А, В	5

	б) линия по обработке рыбных отходов; в) линия по обработке осетровых; г) линия по обработке лососевых; д) линия по обработке сельдевых;		
4	Укажите месторасположение овощного цеха а) центральное б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды в) рядом с разгрузочной и кладовой	В	5
5	Назовите способы дефростации рыбы	в воде, на воздухе, комбинированный	10
6	Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом	Разрубочный стул	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов	Разделочная доска ОС (зеленая), овощечистки (желобковые ножи), карбовочные ножи, контейнера	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом	- рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; - рыба, нарезанная на порции, - панированная в сухарях; - котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе	1) размораживание; 2) опаливание; 3) удаление головы, шеек, ножек 4) потрошение; 5) мытье 6) формовка тушек, обработка потрохов; 7) приготовление п/ф	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности	Раковина, стол, стол с весами, универсальный привод (мясорыхлитель), холодильник	20
Итого			100
Вариант 3			

1	<p>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С</p> <p>а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов</p>	А	5
2	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы</p> <p>а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая</p>	Г	5
3	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия</p> <p>а) линия по обработке туш крупного рогатого скота б) линия по обработке субпродуктов; в) линия по обработке домашней птицы и дичи; г) линия по обработке мелкого скота</p>	А, Г	5
4	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:</p> <p>А) 3,3 м; Б) 2,8 м В) 3,5 м</p>	А	5
5	<p>Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы</p>	Пищевые и непищевые	10
6	<p>Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия</p>	Стол с вытяжным шкафом	10
7	<p>Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.</p>	Разделочная доска МС, ножи поварской тройки, контейнера, тяпка для отбивания мяса	10
8	<p>Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом</p>	- тушки кур и цыплят; - филе натуральное и филе панированное,	10

		- окорочок куриный, индюшиный, - грудинка куриная, - цыпята-табака; - бедро, голень куриные, индюшиные; - субпродукты кур, индеек.	
9	Составьте схему технологического процесса обработки картофеля	1) сортировка; 2) калибровка; 3) мойка; 4) очистка; 5) доочистка; 6) нарезка;	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясорыбном цехе небольшой мощности	Раковина, стол, мясорубка, стол с весами, холодильник	20
Итого			100
Вариант 4			
1.	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	В	5
2.	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей а) красная; б) синяя; в) зеленая; г) желтая	В	5
3	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицебельного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке субпродуктов б) линия по обработке птицы в) линия по обработке мяса г) линия по дефростации птицы	А, Б	5

4	Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса а) 24 часа; б) 6 часов; в) 18 часов ;	А	5
5	Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания	По количеству и по качеству	10
6	Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы	Рыбоочистительная машина	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов	Горка для специй и панировки, доска разделочная, нож, контейнера	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом	крупнокусковые полуфабрикаты из говядины из свинины и баранины; кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины из баранины и свинины; из рубленого мяса; перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии	1)размораживание; 2) очистка; 3)срезание плавников, удаление голов; 4)потрошение и промывание; 5)фиксация; 6) охлаждение 7)упаковка, маркировка, хранение	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке корнеплодов в овощном цехе	Раковина, картофелеочистительная машина, стол для доочистки, стол с овощерезкой, холодильник	20
Итого			100

**Контрольно-измерительные материалы по оценке качества знаний, умений и навыков
по МДК 06.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов

Письменные тестовые задания:

1. Морфология микроорганизмов – это наука, изучающая:

- а) их форму и строение
- б) способы размножения
- в) способы передвижения
- г) все ответы верны.

2. В чем измеряются одноклеточные организмы?

- а) в сантиметрах
- б) в миллиметрах
- в) в микрометрах.

3. Способ размножения бактерий

- а) вегетативно
- б) бесполом путем
- в) все ответы верны.

4. Продолжительность размножения бактерий:

- а) 30 минут
- б) 1 час
- в) до нескольких часов
- г) все ответы верны

5. Способ размножения грибов:

- а) бесполом
- б) вегетативный
- в) половой
- г) все ответы верны

6. При каком размножении у грибов формируются споры?

- а) при бесполом
- б) при половом
- в) нет правильного ответа

7. К какому классу относятся дрожжи?

- а) грибов
- б) бактерий
- в) вирусов.

8. Одна из основных способностей дрожжей?

- а) расщеплять сахар в спирт
- б) расщеплять сахар в углекислый газ
- в) сбраживать сахар
- г) все ответы верны.

9. Способ размножения дрожжей:

- а) бесполом
- б) вегетативный
- в) половой
- г) все ответы верны

10. Вирусы относятся к:

- а) полезным бактериям
- б) паразитам

в) нет верного ответа

Эталон ответа теста № 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Г	В	В	Г	Г	а	а	Г	Г	б

Тема 1. 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Письменные тестовые задания:

<u>1. Существует три вида загрязнения пищевых продуктов, перечислите их:</u>	
	Бактериальное
X	Химическое
X	Механическое
	Физическое
X	Биологическое
<u>2. Вторичное загрязнение пищи микроорганизмами происходит в случаях:</u>	
X	Когда сотрудник сначала берется за сырые продукты, а затем, не помыв тщательно руки, за приготовленные и готовые к употреблению
X	На загрязненной остатками пищи, особенно после обработки сырой, грязной продукции, рабочей поверхности обрабатываются готовые к употреблению продукты
	Сырые продукты не убираются на хранение в холодильник немедленно
X	Использования ветоши, загрязненной, не обработанной дезинфицирующими средствами, для мытья посуды и оборудования
X	При нарушении правил ручной мойки посуды
X	Совместного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов
<u>3. Под поверхностью соприкасающейся с продуктами подразумевается:</u>	
X	Поверхность оборудования
X	Поверхность посуды
X	Поверхность тары
X	Поверхность разделочных досок
X	Поверхность ножей
<u>4. Понятия «гигиеничный» и «чистый» - это одно и то же.</u>	
	Да
X	Нет

<u>5. Размножение бактерий, в т.ч. болезнетворных, быстрее и чаще всего отмечается в продуктах:</u>	
X	Скоропортящихся
	Бакалейной группы (макаронны, мука, растительное масло)
X	Прошедших тепловую обработку
	Свежих овощах, фруктах, ягодах
	Замороженных
<u>6. Благоприятной питательной средой для развития бактерий является среда, содержащая большое количество:</u>	
X	Белков
	Жиров
	Микроэлементов
X	Влаги
X	Углеводов
<u>7. Правильное ли утверждение?</u>	

<u>Скорпортящиеся продукты – это продукты, не подлежащие хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше плюс 6⁰С составляет от 6 до 72 часов, в зависимости от вида продукта.</u>			
X	Да		
	Нет		
8. К биологическим загрязнителям пищевых продуктов относятся:			
X	Ядовитые виды рыб и растений		
X	Болезнетворные микроорганизмы		
X	Сельскохозяйственные и амбарные вредители		
X	Временно ядовитые виды рыб и растений		
	Бездомные кошки и собаки		
9. Бактерии могут передаваться:			
X	Через людей	X	Через растения
X	По воздуху	X	Через животных
X	Через насекомых		
10. Во время приготовления блюд тепловая обработка уничтожает споры всех видов бактерий.			
	Да		
X	Нет		

Контрольные вопросы для письменной работы:

1. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
2. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
3. На какие группы делятся пищевые отравления, краткая характеристика?

Тема 1. 3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве

Контрольные вопросы для письменной работы:

1. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
2. Санитарные требования к инвентарю предприятий питания.
3. Влияние условий внешней среды на микробы.

Тема 1.4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

Вопросы для устного ответа:

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю.
3. Санитарные требования к планировке и устройству помещений.

Тема 1.5. Правила личной гигиены работников пищевых производств.

Вопросы для устного ответа:

1. Что такое личная гигиена?
2. Определение личной гигиены работников общепита и её требования?
3. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?

Тема 1.6. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения

Вопросы для устного ответа:

1. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
2. Характеристика дезинфицирующих средств, использование.
3. Приготовление и использование 10% осветленного раствора хлорной извести.

Тема 1.7. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Контрольные вопросы для письменной работы:

1. Что такое дезинсекция, методы дезинсекции?

2. Что такое дезинфекция, методы дезинфекции?
3. Что такое дератизация, методы дератизации?

Письменная контрольная работа

1 вариант

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов:

- а) микробиология
- б) физиология.
- в) микроорганизмы.

2. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы:

- а) да
- б) нет

3. Состав микробов:

- а) мышечная, костная, соединительная ткань
- б) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты

4. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов:

- а) температура, влажность, свет, питательная среда
- б) жиры, углеводы, минеральные вещества, вода

5. Что необходимо делать, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса:

- а) сразу же перерабатывать все мясо
- б) строго соблюдать условия и сроки хранения

6. Какие молочные продукты лучше хранятся:

- а) молоко
- б) кисломолочные товары
- в) сгущенное молоко

7. Инфекционные болезни это - ...

- а) больной человек
- б) группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами

8. Острые кишечные инфекции это -:

- а) возбудители кишечных инфекций
- б) заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме

9. Пищевые инфекционные заболевания:

- а) зоонозы
- б) пищевые отравления

10. Микотоксикозы это - :

- а) кишечные инфекции
- б) пищевые отравления
- в) глисты, в развитии которых человек является «основным хозяином»

11. Почему в складских помещениях предусмотрено искусственное освещение:

- а) потому что это дешевле
- б) предусмотрено санитарными правилами
- в) при хранении сырья при естественном освещении, ухудшается качество продуктов

12. Комплекс мер по уничтожению насекомых:

- а) дератизация
- б) дезинфекция
- в) дезинсекция

13. Что изучает морфология микроорганизмов? _____

14. Какие факторы внешней среды относятся к физическим? _____

2 вариант

1. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.

- а) вирусы

б) микробы

в) бактерии

2. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы:

а) бактерии

б) вирусы

в) дрожжи

3. Питание микробов:

а) белками, жирами, углеводами, минеральными веществами

б) питательной средой

4. Продукты портятся быстрее, которые хранятся при влажности:

а) высокой

б) низкой

5. Биологический бомбаж это -:

а) вспученная банка консервов из-за нарушения режима стерилизации

б) вспученная банка консервов из-за нарушения режима и срока хранения

6. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания:

а) гусиные

б) куриные

в) утиные

7. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни:

а) инкубационный период

б) болезнетворный период

в) заразный период

8. «Болезни грязных рук» это-:

а) плохо моются руки

б) на руках появляются гнойнички и другие «болячки»

в) возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил

9. Пищевые отравления это -:

а) острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы

б) возбудители кишечных инфекций

в) возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур

10. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования:

а) холодный цех относится к специализированным цехам

б) выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке

в) выпускаемая продукция плохо хранится

11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде:

а) дератизация

б) дезинфекция

в) дезинсекция

12. Комплекс мер по уничтожению грызунов:

а) дератизация

б) дезинфекция

в) дезинсекция

13. Что изучает физиология

микроорганизмов? _____

14. Что такое обмен веществ?

Критерии оценивания письменной работы

1. Оценка «5» ставится если студент обнаруживает усвоение всего материала, выделяет главные положения в изученном материале, не допускает ошибок, письменную работу выполняет уверенно и аккуратно.
2. Оценка «4» ставится, если студент знает весь изученный материал, в письменной работе делает незначительные неточности.
3. Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает усвоение основного материала, но допускает ошибки в письменной работе.
4. Оценка «2» ставится, если студент не усвоил большую часть материала и в письменной работе допускает грубые ошибки

Критерии оценивания тестовых заданий:

1. 100% - 90% – «5»
2. 90% - 75% – «4»
3. 75% - 51% – «3»
4. 50% и менее – «2»

Критерии оценивания устного опроса:

1. Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.
2. **Оценка «отлично»** ставится, если студент полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.
3. **Оценка «хорошо»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.
4. **Оценка «удовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.
5. **Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.
6. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вариант 3**1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов:**

- а) микробиология
- б) физиологи.
- в) микроорганизмы.

2. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.

- а) вирусы
- б) микробы
- 3. бактерии

3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы:

- а) да
- б) нет

4.. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы:

- а) бактерии
- б) вирусы
- в) дрожжи

5. Состав микробов:

- а) мышечная, костная, соединительная ткань
- б) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты

6. Питание микробов:

- а) белками, жирами, углеводами, минеральными веществами
- б) питательной средой

7. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов:

- а) температура, влажность, свет, питательная среда
- б) жиры, углеводы, минеральные вещества, вода

8. Продукты портятся быстрее, которые хранятся при влажности:

- а) высокой
- б) низкой

9. Что необходимо делать, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса:

- а) сразу же перерабатывать все мясо
- б) строго соблюдать условия и сроки хранения

10. Биологический бомбаж это -:

- а) вспученная банка консервов из-за нарушения режима стерилизации
- б) вспученная банка консервов из-за нарушения режима и срока хранения

11. Какие молочные продукты лучше хранятся:

- а) молоко
- б) кисломолочные товары
- в) сгущенное молоко

12. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания:

- а) гусиные
- б) куриные
- в) утиные

13. Инфекционные болезни это - ...

- а) больной человек
- б) группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами

14. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни:

- а) инкубационный период
- б) болезнетворный период
- в) заразный период

15. Острые кишечные инфекции это -:

- а) возбудители кишечных инфекций
- б) заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме

16. «Болезни грязных рук» это-:

- а) плохо моются руки
- б) на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
- в) возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил

17. Пищевые инфекционные заболевания:

- а) зоонозы
- б) пищевые отравления

18. Пищевые отравления это -:

- а) острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы
- б) возбудители кишечных инфекций
- в) возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур

19. Микотоксикозы это - :

- а) кишечные инфекции
- б) пищевые отравления
- в) глисты, в развитии которых человек является «основным хозяином»

20. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования:

- а) холодный цех относится к специализированным цехам
- б) выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке
- в) выпускаемая продукция плохо хранится

21. Почему в складских помещениях предусмотрено искусственное освещение:

- а) потому что это дешевле
- б) предусмотрено санитарными правилами
- в) при хранении сырья при естественном освещении, ухудшается качество продуктов

22. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде:

- а) дератизация
- б) дезинфекция
- в) дезинсекция

23. 0,2% раствор хлорной извести используют для:

- а) обработки унитазов, раковин, умывальников
- б) обработки контейнеров для пищевых отходов
- в) для дезинфекции столовой посуды, рук

24. Комплекс мер по уничтожению грызунов:

- а) дератизация
- б) дезинфекция
- в) дезинсекция

25. Комплекс мер по уничтожению насекомых:

- а) дератизация
- б) дезинфекция
- в) дезинсекция

3.2. Критерии оценивания заданий

- 100% - 90% – «5»
- 90% - 75% – «4»
- 75% - 51% – «3»
- 50% и менее – «2»