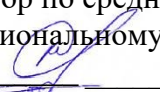


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРИНЯТО

Учебно-методической комиссией
института СПО
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ
Протокол № 9 от «10» апреля 2026 года

Утверждаю:

Проректор по среднему
профессиональному образованию

Ряховская О.С.
«10» апреля 2026 г.



Максимович Светлана
Александровна
C=RU, S=Ставропольский край,
L=г. Ставрополь, T=проректор по
учебной работе, OU=ректорат,
O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ"
СТАВРОПОЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ",
СНИЛС=15230589951,
ИНН=263411176761,
E=s.a.maksimovich@stgau.ru,
C=Светлана Александровна,
SN=Максимович, CN=Максимович
Светлана Александровна
I am the author of this document
your signing location here
2026-06-25 15:00:32

Фонд оценочных средств профессионального модуля

**ПМ.04 Организация деятельности
по методическому обеспечению образовательного процесса**

Специальность среднего профессионального образования

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

**Квалификация выпускника
Мастер производственного обучения**

Форма обучения

очная

Фонд оценочных средств профессионального модуля составлен в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

Автор:

Заместитель
директора по качеству ИСПО, к.п.н.


(подпись)

О.Н. Федиско

Фонд оценочных средств профессионального модуля рассмотрен и одобрен на заседании
цикловой комиссии общеобразовательных и гуманитарных дисциплин «22» марта 2026 года,
протокол № 4.

Председатель цикловой комиссии


(подпись)

И.Н. Иванова

Фонд оценочных средств профессионального модуля согласован:

Ф.И.О. представителя работодателя, должность, место работы

Согласовано с предприятием работодателем:
Генеральный директор
«РесторансМенеджмент»



Н.А. Холявченко

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен»

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	Экзамен
УП.04 Учебная практика	Дифференцированный зачёт
ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачёт
ПМ.04 (в целом)	Экзамен по профессиональному модулю

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2 — Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	ПК.4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего	Навыки:
		– 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 и цифровых средств
		Умения:
		– 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.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, 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 – планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность. – разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную аккредитацию, и анализировать ее результаты Знания: – 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 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; – 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; – требования к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам
	ПК.4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию	Навыки: – 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 Умения: – 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

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования	– 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 Знания: – 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 волонтерские) – основ организации проектной деятельности современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения

Таблица 3 — Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности 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 с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	Умения: 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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	правила оформления документов и построения устных сообщений
		Умения:
		описывать значимость своей
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знания: 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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: 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 Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: 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 Знания: 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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

**2.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт (ПО):**

Шифр компетенции	Код	Практический опыт (формулировка)
ПК 4.1	В-П4.1.1	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
ПК 4.1	В-П4.1.2	контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
ПК 4.2	В-П4.2.1	разработки программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях
ПК 4.2	В-П4.2.2	разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО

Уметь (У):

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 01	У-1.1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 01	У-1.2	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
ОК 01	У-1.3	определять этапы решения задачи
ОК 01	У-1.4	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
ОК 01	У-1.5	составлять план действия
ОК 01	У-1.6	определять необходимые ресурсы
ОК 01	У-1.7	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 01	У-1.8	реализовывать составленный план
ОК 01	У-1.9	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02	У-2.1	определять задачи для поиска информации
ОК 02	У-2.2	определять необходимые источники информации

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 02	У-2.3	планировать процесс поиска
ОК 02	У-2.4	структурировать получаемую информацию
ОК 02	У-2.5	выделять наиболее значимое в перечне информации
ОК 02	У-2.6	оценивать практическую значимость результатов поиска
ОК 02	У-2.7	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
ОК 02	У-2.8	использовать современное программное обеспечение
ОК 02	У-2.9	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
ОК 03	У-3.1	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
ОК 03	У-3.2	применять современную научную профессиональную терминологию
ОК 03	У-3.3	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
ОК 03	У-3.4	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
ОК 03	У-3.5	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
ОК 03	У-3.6	оформлять бизнес-план
ОК 03	У-3.7	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
ОК 03	У-3.8	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
ОК 03	У-3.9	презентовать бизнес-идею
ОК 03	У-3.10	определять источники финансирования
ОК 04	У-4.1	организовывать работу коллектива и команды
ОК 04	У-4.2	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 05	У-5.1	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК 06	У-6.1	описывать значимость своей специальности
ОК 06	У-6.2	применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	У-7.1	соблюдать нормы экологической безопасности
ОК 07	У-7.2	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
ОК 07	У-7.3	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
ОК 08	У-8.1	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
ОК 08	У-8.2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 08	У-8.3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
ОК 09	У-9.1	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
ОК 09	У-9.2	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
ОК 09	У-9.3	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
ОК 09	У-9.4	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
ОК 09	У-9.5	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ПК 4.1	У-П4.1.1	анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения
ПК 4.1	У-П4.1.2	осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования
ПК 4.1	У-П4.1.3	определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей
ПК 4.1	У-П4.1.4	планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность
ПК 4.1	У-П4.1.5	разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную аккредитацию, и анализировать ее результаты
ПК 4.2	У-П4.2.1	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
ПК 4.2	У-П4.2.2	формировать план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение
ПК 4.2	У-П4.2.3	использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности
ПК 4.2	У-П4.2.4	осуществлять деятельность эксперта (судьи, члена жюри) в соответствии со специфическими задачами и требованиями к квалификации таких специалистов, в том числе с использованием цифровых средств

Знать (З):

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 01	З-1.1	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ОК 01	З-1.2	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 01	3-1.3	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 01	3-1.4	методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 01	3-1.5	структуру плана для решения задач
ОК 01	3-1.6	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	3-2.1	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
ОК 02	3-2.2	приемы структурирования информации
ОК 02	3-2.3	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
ОК 02	3-2.4	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	3-3.1	содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 03	3-3.2	современная научная и профессиональная терминология
ОК 03	3-3.3	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 03	3-3.4	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
ОК 03	3-3.5	правила разработки бизнес-планов
ОК 03	3-3.6	порядок выстраивания презентации
ОК 03	3-3.7	кредитные банковские продукты
ОК 04	3-4.1	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 04	3-4.2	основы проектной деятельности
ОК 05	3-5.1	особенности социального и культурного контекста
ОК 05	3-5.2	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	3-6.1	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06	3-6.2	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 06	3-6.3	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	3-7.1	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07	3-7.2	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
ОК 07	3-7.3	пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 07	3-7.4	принципы бережливого производства
ОК 07	3-7.5	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	3-8.1	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 08	3-8.2	основы здорового образа жизни

Шифр компетенции	Код	Формулировка
ОК 08	3-8.3	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 08	3-8.4	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	3-9.1	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 09	3-9.2	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
ОК 09	3-9.3	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
ОК 09	3-9.4	особенности произношения
ОК 09	3-9.5	правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 4.1	3-П4.1.1	теоретические основы современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения
ПК 4.1	3-П4.1.2	особенности построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса
ПК 4.1	3-П4.1.3	требования к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ
ПК 4.1	3-П4.1.4	требования к образовательной программе и документам, входящим в ее состав
ПК 4.1	3-П4.1.5	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
ПК 4.1	3-П4.1.6	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
ПК 4.1	3-П4.1.7	требования к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам
ПК 4.2	3-П4.2.1	основные регламентирующие документы конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий
ПК 4.2	3-П4.2.2	специфические задачи и требования к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские)
ПК 4.2	3-П4.2.3	основы организации проектной деятельности
ПК 4.2	3-П4.2.4	современные образовательные технологии СПО и профессионального обучения

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Основной целью оценки курса профессионального модуля является оценка умений и знаний

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения с ответами:

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
1	1.1 Образовательное законодательство	Кейс (выбор стратегии)	При обновлении рабочей программы ПМ по кулинарии мастер опирается только на внутренние стандарты колледжа. Экспертиза выявила несоответствие ФГОС СПО и требованиям ФНМЦ. Кто прав и почему?	А) Прав мастер: внутренние стандарты приоритетны Б) Прав эксперт: программа должна соответствовать ФГОС СПО и актуальным методическим рекомендациям В) Оба правы: можно сочетать Г) Нужно отменить обновление	Б	ОК 03, ПК 4.1	У-3.1, У- П4.1.3, 3- П4.1.4
2	1.2 Сетевое взаимодействие	Кейс (анализ документа)	Колледж планирует заключить договор о сетевой форме с ресторанным холдингом для прохождения практики. В договоре отсутствует раздел о распределении ответственности за ТБ и оценку результатов. Какое действие необходимо предпринять?	А) Подписать как есть, главное — начать практику Б) Внести изменения в договор, четко прописав зоны ответственности за ТБ и критерии оценки В) Заменить договор на устное соглашение Г) Отказаться от сетевого взаимодействия	Б	ПК 4.1, ОК 01	У-1.2, У- П4.1.5, 3- П4.1.4
3	1.3 Требования к ТБ и охране труда	Кейс (исправление ошибки)	В инструктажно-технологической карте (ИТК) по теме «Работа с фритюрницей» мастер указал только температуру масла. На проверке выявлено отсутствие мер по предотвращению ожогов и требований к СИЗ. Какие 2 элемента необходимо добавить?	А) Требования к спецодежде (фартук, перчатки, закрытая обувь) и порядок действий при разливе масла Б) Рецепт блюда и калорийность В) Стоимость оборудования и график уборки Г) Личные данные студента	А	ОК 07, ПК 4.1	У-7.1, У- П4.1.1, 3- П4.1.5

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
4	2.1 Документы для ведения обучения	Кейс (выбор документа)	Мастеру необходимо разработать документ, который будет содержать пошаговую технологию приготовления соуса, критерии качества и требования к инструментам для самостоятельной работы студентов. Какой документ оптимален?	А) Журнал практического обучения Б) Инструкционно- технологическая карта (ИТК) В) Дневник практики Г) Отзыв о прохождении практики	Б	ПК 4.1, ОК 09	У-П4.1.1, У- 9.4, З-П4.1.5
5	2.2 Документы оценки и самооценки	Кейс (выбор формы оценки)	Для контроля первичного освоения навыка нарезки овощей мастеру нужно разработать инструмент, позволяющий студенту самостоятельно сверить результат с эталоном. Какая форма наиболее соответствует критериальному подходу?	А) Словесное замечание устно Б) Чек-лист с измеримыми параметрами (размер кубика 0,5±0,1 см, отсутствие кожуры, соблюдение цветовой маркировки) В) Шкала «Отлично/Хорошо/Плохо» без критериев Г) Тест на знание названий овощей	Б	ПК 4.1, ОК 02	У-П4.1.2, У- 2.7, З-П4.1.6
6	2.3 Портфолио мастера	Кейс (анализ структуры)	Мастер формирует портфолио для аттестации. В него включены только грамоты и сертификаты, но отсутствуют аналитические отчеты по результатам обучения и листы самооценки. Какое нарушение выявлено?	А) Нет нарушений, грамоты достаточно Б) Портфолио не отражает динамику профессионального развития и качество методической работы. Необходимо добавить аналитические отчеты и рефлексию В) Нужно добавить только медицинские справки	Б	ПК 4.1, ОК 03	У-3.3, У- П4.1.5, З- П4.1.3

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
				Г) Нужно удалить все грамоты			
7	3.1 Подготовка к конкурсам профмастерства	Кейс (выбор стратегии)	Студент готовится к региональному этапу конкурса «Профессионалы» (компетенция «Поварское дело»). Мастер планирует программу подготовки. Какой этап должен быть первым?	А) Участие в отборочных соревнованиях Б) Диагностика текущего уровня компетенций и анализ требований технического описания конкурса В) Покупка нового инвентаря Г) Изучение видео прошлых чемпионатов	Б	ПК 4.2, ОК 01	У-П4.2.1, У-1.3, 3-П4.2.1
8	3.2 Разработка заданий для конкурсов	Кейс (исправление ошибки)	Мастер разработал конкурсное задание по компетенции «Кондитерское дело». Задание включает только теоретический тест и не предусматривает практического выполнения операции. В чем ошибка?	А) Ошибки нет, теория важнее Б) Нарушен принцип комплексности: задание должно оценивать практические умения, соблюдение ТБ, организацию рабочего места и качество готового изделия В) Нужно заменить тест на устный ответ Г) Нужно добавить больше теории	Б	ПК 4.2, ОК 02	У-П4.2.3, У-2.2, 3-П4.2.4
9	4.1 Оценка качества методических материалов	Кейс (выбор критериев)	При внешнем контроле качества ИТК по приготовлению блюд выявлено, что карта не содержит эталонов выполнения и не привязана к требованиям ФГОС. Какие 3 критерия оценки качества нарушены?	А) Соответствие ФГОС, наличие измеримых критериев качества, наличие эталонов/образцов Б) Красивое оформление и цветная печать В) Количество страниц и вес бумаги Г) Личное мнение мастера	А	ПК 4.1, ОК 05	У-П4.1.1, У-5.1, 3-П4.1.7

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
10	4.2 Цифровые средства в методической работе	Кейс (выбор инструментов)	Мастеру необходимо совместно с коллегами разработать рабочую программу модуля в дистанционном формате. Какие 2 цифровых инструмента наиболее эффективны?	А) Google Docs/Яндекс.Документы для совместного редактирования и Miro для визуализации структуры модуля Б) Обычный блокнот и сканер В) Личные сообщения в мессенджере без фиксации версий Г) Факс и почтовые голуби	А	ОК 02, ПК 4.1	У-2.7, У-2.8, З-2.3
11	1.1 ФГОС и ОПОП	Порядок действий	Установите последовательность анализа соответствия методических материалов требованиям ФГОС СПО (5 шагов).	1. Проверка соответствия планируемых результатов (З/У/В) заявленным в ОПОП 2. Изучение структуры ФГОС и примерной программы 3. Экспертиза форм контроля и оценочных средств 4. Формирование заключения о соответствии/корректировке 5. Анализ нормативно-правовой базы (ФЗ-273, СанПиН)	2→5→1→3→4	ПК 4.1, ОК 01	У-1.4, У-П4.1.1
12	2.1 Планирование методической работы	Порядок действий	Установите последовательность планирования методической работы мастера на учебный год (5 шагов).	1. Анализ результатов прошлого года и выявленных затруднений 2. Формулировка целей и задач методической работы 3. Определение форм, сроков и ответственных 4. Утверждение плана у руководства колледжа	1→2→5→3→4	ПК 4.1, ОК 01	У-1.5, У-П4.1.4

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
				5. Подбор методических тем и ресурсов			
13	3.1 Подготовка к олимпиадам	Порядок действий	Установите последовательность подготовки обучающихся к профессиональной олимпиаде по кулинарии (5 шагов).	1. Отбор участников по результатам диагностики 2. Изучение положения об олимпиаде и технического описания 3. Разработка индивидуального графика тренировок 4. Проведение тренировочных модулей с экспертной оценкой 5. Участие в олимпиаде и анализ результатов	2→1→3→4→5	ПК 4.2, ОК 03	У-П4.2.2, У-3.2
14	4.1 Контроль качества программ	Порядок действий	Установите последовательность проведения контроля качества образовательной программы ПМ (5 шагов).	1. Сбор данных (опросы студентов, работодателей, анализ успеваемости) 2. Определение критериев и показателей контроля 3. Формирование рекомендаций по обновлению программы 4. Анализ соответствия ФГОС и требованиям рынка труда 5. Проведение экспертизы документации	2→4→1→5→3	ПК 4.1, ОК 02	У-П4.1.5, У-2.4

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
15	3.3 Экспертная деятельность	Порядок действий	Установите последовательность действий мастера в роли судьи конкурса профмастерства (5 шагов).	1. Ознакомление с критериями оценивания и техническим описанием 2. Проведение вводного инструктажа участников 3. Независимое оценивание выполнения задания по чек- листам 4. Фиксация результатов в протоколе с использованием цифровой платформы 5. Разбор типичных ошибок с участниками после завершения	1→2→3→4→5	ПК 4.2, ОК 09	У-П4.2.4, У- 9.1
16	2.2 Разработка ИТК	Порядок действий	Установите последовательность разработки инструкционно- технологической карты (5 шагов).	1. Определение темы и цели занятия 2. Подбор оборудования, инструментов и сырья 3. Описание последовательности технологических операций 4. Указание требований ТБ и СанПиН 5. Разработка критериев оценки и эталонов	1→2→3→4→5	ПК 4.1, ОК 05	У-П4.1.5, У- 5.1

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
17	4.2 Внедрение цифровых средств	Порядок действий	Установите последовательность внедрения цифрового портфолио в методическую работу (5 шагов).	1. Выбор платформы (LMS, облачный сервис, сайт колледжа) 2. Обучение студентов принципам заполнения 3. Создание структуры разделов (теория, практика, достижения) 4. Регулярная модерация и верификация материалов 5. Анализ эффективности использования для обратной связи	1→3→2→4→5	ОК 02, ПК 4.1	У-2.7, У-П4.1.2
18	1.3 Работа с работодателями	Порядок действий	Установите последовательность организации взаимодействия с предприятием-партнером для актуализации учебной программы (5 шагов).	1. Формирование рабочей группы (мастер, работодатель, методист) 2. Анализ запросов рынка труда и профессиональных стандартов 3. Внесение изменений в рабочие программы и ИТК 4. Согласование и утверждение изменений в ученом совете 5. Информирование студентов о новых требованиях	1→2→3→4→5	ПК 4.1, ОК 04	У-4.2, У-П4.1.3
19	3.1 Волонтерские проекты	Порядок действий	Установите последовательность разработки волонтерского проекта «Кулинарный десант» (5 шагов).	1. Определение социальной потребности и целевой аудитории 2. Разработка концепции, ролей и графика подготовки 3. Подбор ресурсов и согласование с администрацией/НКО	1→2→3→4→5	ПК 4.2, ОК 07	У-П4.2.1, У-7.2

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
				4. Проведение обучения участников ТБ и санитарным нормам 5. Реализация проекта и рефлексия результатов			
20	2.3 Аналитическая справка	Порядок действий	Установите последовательность составления аналитической справки по результатам производственной практики (5 шагов).	1. Сбор первичных данных (отзывы, характеристики, результаты) 2. Группировка и статистическая обработка данных 3. Выявление типичных затруднений и успешных практик 4. Формулировка выводов и рекомендаций 5. Оформление справки по регламенту колледжа	1→2→3→4→5	ПК 4.1, ОК 09	У-П4.1.5, У-9.5
21	1.1 Нормативная база	Соответствие	Установите соответствие между нормативным документом и его функцией в методическом обеспечении.	Документы: 1. ФГОС СПО 2. ФЗ-273 «Об образовании» 3. СанПиН Функции: А) Установление санитарных норм работы с оборудованием Б) Определение требований к результатам освоения В) Регулирование правового статуса участников образовательного процесса	1-Б, 2-В, 3-А	ОК 03, ПК 4.1	У-3.1, 3-П4.1.4

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
22	2.1 Учебно-методические документы	Соответствие	Установите соответствие между типом документа и его назначением.	Документы: 1. Рабочая программа ПМ 2. ИТК 3. Дневник практики Назначения: А) Фиксация хода выполнения заданий и отзывов наставника Б) Структурированное описание содержания модуля, З/У, компетенций В) Пошаговая инструкция по выполнению конкретной операции с ТБ	1-Б, 2-В, 3-А	ПК 4.1, ОК 09	У-П4.1.1, У-9.4
23	3.2 Оценочные средства для конкурсов	Соответствие	Установите соответствие между видом оценочного средства и его применением на конкурсе профмастерства.	Средства: 1. Техническое описание 2. Чек-лист судьи 3. Карта участника Применения: А) Регистрация прогресса и баллов участником Б) Регламент задания, условия, критерии, ограничения В) Независимая фиксация соответствия выполнения требованиям	1-Б, 2-В, 3-А	ПК 4.2, ОК 02	У-П4.2.3, У-2.9
24	4.1 Контроль качества материалов	Соответствие	Установите соответствие между этапом контроля и его инструментом.	Этапы: 1. Предварительный контроль 2. Текущий контроль 3. Итоговый контроль Инструменты: А) Экспертиза готовых ИТК до внедрения	1-А, 2-В, 3-Б	ПК 4.1, ОК 01	У-П4.1.1, У-1.6

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
				Б) Анализ результатов освоения за семестр В) Наблюдение за применением материалов на занятиях			
25	3.3 Подготовка к олимпиадам	Соответствие с лишним	Установите соответствие между компетенцией олимпиады и необходимым навыком. Один навык лишний.	Компетенции: 1. Поварское дело 2. Кондитерское дело 3. Ресторанный серви Навыки: А) Дегустация и баланс вкусов Б) Декорирование и работа с темперированным шоколадом В) Расчет налогов предприятия Г) Презентация блюда и сервировка	1-А, 2-Б, 3-Г, лишний В	ПК 4.2, ОК 03	У-П4.2.1, У-3.2
26	1.2 Сетевое взаимодействие	Соответствие	Установите соответствие между формой сетевого взаимодействия и ее содержанием.	Формы: 1. Договор о сетевой форме 2. Целевое обучение 3. Практическая база Содержание: А) Организация практики на предприятии-партнере Б) Совместная реализация программы с распределением ресурсов В) Подготовка кадров для конкретного работодателя с гарантией трудоустройства	1-Б, 2-В, 3-А	ПК 4.1, ОК 04	У-4.2, У-П4.1.3

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
27	2.2 Документы самооценки	Соответствие	Установите соответствие между документом и его функцией в самооценке мастера.	Документы: 1. Лист самооценки 2. Портфолио 3. Аналитический отчет Функции: А) Фиксация достижений и рефлексия за период Б) Краткая рефлексия после конкретного занятия/модуля В) Системный анализ результативности методической работы	1-Б, 2-А, 3-В	ПК 4.1, ОК 03	У-3.3, У-П4.1.5
28	3.1 Волонтерские проекты	Соответствие	Установите соответствие между этапом проекта и методом организации.	Этапы: 1. Планирование 2. Реализация 3. Рефлексия Методы: А) Мозговой штурм и распределение ролей Б) Групповое обсуждение «Что получилось/Что улучшить» В) Координация действий и мониторинг безопасности	1-А, 2-В, 3-Б	ПК 4.2, ОК 07	У-П4.2.1, У-7.3
29	4.2 Цифровые платформы	Соответствие	Установите соответствие между цифровой платформой и ее функцией в методической работе.	Платформы: 1. Moodle/СДО 2. Google Workspace/Яндекс 3. Miro/MindMeister Функции: А) Хранение и тестирование оценочных средств Б) Совместное редактирование программ и ИТК	1-А, 2-Б, 3-В	ОК 02, ПК 4.1	У-2.8, У-П4.1.2

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
				В) Визуализация структуры модуля и планирование			
30	1.3 ТБ и СанПиН	Соответствие	Установите соответствие между оборудованием и требованием ТБ.	Оборудование: 1. Электроплита 2. Нож шеф-повара 3. Фритюрница Требования: А) Проверка заземления и использование сухих прихваток Б) Хранение в чехле, заточка, работа только на разделочной доске В) Контроль температуры масла, использование защитного экрана, запрет на воду	1-А, 2-Б, 3-В	ОК 07, ПК 4.1	У-7.1, У-П4.1.1
31	2.1 ИТК	Выбор ответа (множественный)	Какие 4 элемента обязательно должны содержаться в инструкционно-технологической карте для поварского дела?	А) Последовательность операций Б) Эталон выполнения В) Требования ТБ Г) Личные данные студента Д) Критерии оценки Е) Стоимость продуктов	А, Б, В, Е	ПК 4.1, ОК 09	У-П4.1.5, У-9.4
32	3.2 Задания для конкурсов	Выбор ответа (множественный)	Какие 3 принципа лежат в основе разработки конкурсных заданий по компетенции «Поварское дело»?	А) Соответствие техническому описанию Профессионалы Б) Комплексность (технология, ТБ, организация, качество) В) Оценка только скорости выполнения Г) Учет актуальных рыночных трендов и СанПиН Д) Запрет на	А, Б, Г	ПК 4.2, ОК 01	У-П4.2.3, У-1.7

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
				использование цифровых таймеров			
33	4.1 Оценка качества программ	Выбор ответа (множественный)	Какие 3 метода позволяют объективно оценить качество разработанной рабочей программы ПМ?	А) Экспертная оценка соответствия ФГОС Б) Анализ достижений обучающихся (результаты демонстрационного экзамена) В) Оценка только по объему текста Г) Опрос работодателей о релевантности результатов обучения Д) Случайный выбор цвета обложки	А, Б, Г	ПК 4.1, ОК 02	У-П4.1.1, У-2.6
34	1.2 Нормативное регулирование	Выбор ответа (множественный)	Какие 3 документа регулируют разработку и обновление образовательных программ СПО?	А) ФГОС СПО Б) ФЗ-273 «Об образовании в РФ» В) Примерные рабочие программы профессиональных модулей Г) Правила внутреннего трудового распорядка колледжа Д) Меню ресторана-партнера	А, Б, В	ОК 03, ПК 4.1	У-3.1, 3-П4.1.4

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
35	3.3 Экспертная деятельность	Выбор ответа (множественный)	Какие 4 требования предъявляются к деятельности мастера в роли судьи на чемпионате профессионального мастерства?	А) Независимость и объективность оценивания Б) Знание технического описания и критериев В) Конфиденциальность результатов до официального объявления Г) Личное общение с участниками во время конкурса Д) Использование единых цифровых протоколов оценивания	А, Б, В, Е	ПК 4.2, ОК 05	У-П4.2.4, У-5.1
36	2.2 Цифровое портфолио	Выбор ответа (множественный)	Какие 3 раздела должны быть в цифровом портфолио мастера производственного обучения?	А) Учебно-методические материалы (ИТК, программы) Б) Аналитические отчеты и рефлексия В) Сертификаты, грамоты, результаты аттестации Г) Личная переписка с коллегами Д) Фотографии из отпуска	А, Б, В	ПК 4.1, ОК 02	У-П4.1.5, У-2.7
37	4.2 Подготовка к олимпиадам	Выбор ответа (множественный)	Какие 3 формы методического сопровождения наиболее эффективны при подготовке студентов к профессиональным олимпиадам?	А) Индивидуальные траектории с наставником Б) Разбор технических заданий прошлых лет В) Тренировочные модули с экспертной оценкой Г) Чтение общих лекций о истории олимпиад Д) Отказ от практики в пользу теории	А, Б, В	ПК 4.2, ОК 03	У-П4.2.2, У-3.2

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
38	1.3 ТБ на производстве	Выбор ответа (множественный)	Какие 3 требования СанПиН обязательно отражаются в методических материалах по кулинарии?	А) Маркировка разделочных досок и ножей Б) Температура хранения полуфабрикатов В) График уборки кухни Г) Цвет стен в колледже Д) Личные предпочтения шеф-повара	А, Б, В	ОК 07, ПК 4.1	У-7.1, 3- П4.1.7
39	3.1 Волонтерство в кулинарии	Выбор ответа (множественный)	Какие 3 компетенции развиваются у студентов при участии в волонтерских кулинарных проектах?	А) Социальная ответственность и эмпатия Б) Командное взаимодействие и распределение ролей В) Организация рабочего пространства по бережливому производству Г) Исключительно теоретические знания Д) Навыки публичных выступлений	А, Б, В	ПК 4.2, ОК 04	У-П4.2.1, У- 4.1
40	2.1 Документация мастера	Выбор ответа (множественный)	Какие 3 документа относятся к учетно-отчетной документации мастера производственного обучения?	А) Журнал практического обучения Б) Дневник производственной практики В) Отчет мастера по результатам работы Г) Технологическая карта блюда Д) Чек-лист проверки чистоты кухни	А, Б, В	ПК 4.1, ОК 09	У-П4.1.5, У- 9.5

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
41	1.1 Образовательные программы	Открытый ответ (термин)	Какой документ определяет совокупность требований к результатам освоения образовательной программы, условиям реализации и результатам ее освоения?	ФГОС СПО	ПК 4.1, ОК 01	У-1.1, 3- П4.1.4	
42	2.2 ИТК	Открытый ответ (термин)	Как называется учебно-методический документ, содержащий пошаговое описание технологической операции, требования к инструментам, технике безопасности и эталону выполнения?	Инструкционно-технологическая карта (ИТК)	ПК 4.1, ОК 09	У- П4.1.5, У-9.1	
43	3.2 Конкурсы профмастерства	Открытый ответ (термин)	Как называется официальный документ чемпионата, содержащий детальное описание задания, критериев оценивания, ограничений и требований к материалам?	Техническое описание (Technical Description)	ПК 4.2, ОК 02	У- П4.2.1, 3- П4.2.1	
44	4.1 Контроль качества	Открытый ответ (термин)	Как называется процесс систематического сопоставления фактических результатов освоения программы с заявленными в ФГОС требованиями для выявления отклонений?	Мониторинг/Внутренний контроль качества (ВК)	ПК 4.1, ОК 01	У- П4.1.1, У-1.9	

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
45	2.3 Портфолио	Открытый ответ (термин)	Как называется систематизированная коллекция работ мастера, отражающая его усилия, достижения и профессиональное развитие за определенный период?	Портфолио (электронное/бумажное)	ПК 4.1, ОК 03	У-3.3, У- П4.1.5	
46	1.3 ТБ и СанПиН	Открытый ответ (термин)	Какой принцип предполагает минимизацию рисков травм и профессиональных заболеваний при организации учебного процесса в горячем цеху?	Принцип безопасных условий обучения (Профилактика)	ОК 07, ПК 4.1	У-7.1, 3- П4.1.5	
47	3.3 Экспертная деятельность	Открытый ответ (термин)	Какой документ фиксирует результаты оценивания выполнения конкурсного задания и подписывается судьей и участником?	Протокол оценивания / Судейский лист	ПК 4.2, ОК 05	У- П4.2.4, У-5.1	
48	2.1 Документы обучения	Открытый ответ (термин)	Какой документ мастера содержит перечень тем, часы, формы контроля и календарные сроки проведения занятий по модулю?	Календарно-тематический план (КТП)	ПК 4.1, ОК 09	У- П4.1.4, У-9.4	
49	4.2 Цифровые средства	Открытый ответ (термин)	Какая технология позволяет проводить оценку компетенций в удаленном или гибридном формате с использованием видеозаписей и онлайн-протоколов?	Дистанционное/Онлайн оценивание (Цифровой демонстрационный экзамен)	ОК 02, ПК 4.1	У-2.9, 3- П4.1.6	

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
50	1.2 Сетевое взаимодействие	Открытый ответ (термин)	Как называется форма реализации образовательной программы, при которой используются ресурсы нескольких организаций, включая предприятия отрасли?	Сетевая форма реализации образовательной программы	ПК 4.1, ОК 04	У-4.2, 3-П4.1.4	

Расчёт максимальных баллов для одного варианта (20 заданий)

Тип задания	Количество в одном варианте	Балл за задание	Максимальный балл
Выбор одного ответа	4	1	4
Выбор нескольких ответов	5	2	10
Соответствие	4	3	12
Порядок действий	5	3	15
Термин	1	1	1
Ситуационная задача	1	4	4
Итого	20	—	46

Максимальный балл за вариант = 46.

Оценка	Баллы
5 (отлично)	42–46
4 (хорошо)	35–41
3 (удовлетворительно)	23–34
2 (неудовлетворительно)	0–22

4. Оценка учебной практики УП.04

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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	Навыки: – 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 и цифровых средств
		Умения: – 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, и анализировать ее результаты
		Знания: – теоретических основ современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения
		– особенностей 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

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств. – требований к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам.
	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	Навыки: – 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
		Умения: – 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
		Знания: – 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 волонтерские)
		– основ организации проектной деятельности
		– современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения

– общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: 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 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	социального и культурного контекста	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: 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
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	на государственном и иностранном языках	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 Знания: 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

Соответствие видов работ и кодов проверяемых результатов (УП.04)

Задание по практике (т.е. наименование темы занятия)	Виды работ	Компетенции	Планируемые результаты
Задание 1. Анализ образовательной программы и запросов рынка труда	1. Изучение ФГОС/ОПОП по специальности (акцент на компетенции выпускников); 2. Анализ вакансий на hh.ru и SuperJob по профессии (зарплаты, требования к навыкам, soft skills); 3. Интервью с представителем предприятия-партнёра (реальным или смоделированным): «Какие навыки у выпускников чаще всего отсутствуют?»; 4. Составление «карты расхождений»: что есть в программе → чего не хватает для рынка; 5. Разработка предложений по корректировке учебного плана с учетом полученных данных.	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02	У-П4.1.3, У-1.2, 3-П4.1.3 У-П4.1.2, У-2.4, 3-П4.1.1
Задание 2. Разработка рабочей программы учебной дисциплины (модуля)	1. Выбор дисциплины/модуля (например, «Основы безопасности жизнедеятельности» для технической специальности); 2. Формулировка компетенций на основе ФГОС + запросов из Задания 1; 3. Составление календарно-тематического плана с указанием: – форм занятий (лекция, практика, онлайн-модуль), – цифровых ресурсов (ссылки на видео, тренажёры), – методов оценки (тест, проект, защита кейса); 4. Разработка 1–2 оценочных средств; 5. Экспертиза программы по чек-листу: соответствие ФГОС, цифровизация, инклюзивность.	ПК 4.1 ОК 02, ОК 05	У-П4.1.5, У-2.7, 3-П4.1.6 У-П4.1.1, У-5.1, 3-П4.1.7

Задание по практике (т.е. наименование темы занятия)	Виды работ	Компетенции	Планируемые результаты
Задание 3. Организация мини-конкурса профессионального мастерства	1. Изучение регламента регионального этапа конкурса по профессии (скачивание данных любого конкурса, доступного в сети интернет); 2. Разработка задания для конкурса: – техническое описание, – критерии оценки (время, точность, соблюдение ТБ), – комплект материалов (чертеж, инструменты); 4. Проведение пробного конкурса для 3–4 студентов (одногогруппников или групп ИСПО); 5. Оформление протокола оценки с комментариями: «Почему участник получил 8 баллов из 10?»; 6. Анализ организационных ошибок: «Что сделать, чтобы не было задержек между этапами?».	ПК 4.2 ОК 04, ОК 06	У-П4.2.3, У-1.3, 3-П4.2.1 У-П4.2.2, У-4.1, 3-П4.2.3
Задание 4. Подготовка материалов для профессионально-общественной аккредитации (ПОА)	1. Изучение требований Национального совета по профессиональной квалификации к ПОА; 2. Сбор и структурирование доказательств (портфолио программы): – отзывы работодателей, – результаты мониторинга трудоустройства выпускников, – скриншоты цифровых образовательных ресурсов; 3. Подготовка самоотчёта по шаблону (3 раздела: содержание программы, связь с рынком труда, цифровизация); 4. Разработка слайдов для защиты (максимум 7 слайдов с акцентом на инновации).	ПК 4.1 ОК 02, ОК 03	У-П4.1.5, У-2.6, 3-П4.1.3
Задание 5. Создание цифрового банка оценочных средств	1. Выбор платформы для онлайн-тестирования (Google Forms, Online Test Pad, тестовую платформу образовательной организации); 2. Разработка типов заданий: – тест с автоматической проверкой (на знание ТБ), – кейс с развёрнутым ответом («Как поступить в ситуации?»), – интерактивная симуляция (например, drag-and-drop для сборки оборудования); – типы заданий на последовательность и установления соответствия; 3. Проведение апробации с одногруппниками; 4. Анализ ошибок: «Почему 30% студентов не прошли тест? Некорректные вопросы или пробелы в знаниях?».	ПК 4.1 ОК 02, ОК 07	У-2.7, У-2.8, 3-2.3
Задание 6. Разработка программы воспитания	1. Анализ возрастных особенностей студентов (15–18 лет): запросы, риски, ценности; 2. Формулировка 2–3 воспитательных целей, связанных с профессией (пример: «Формирование бережного отношения к оборудованию»); 3. Составление плана мероприятий на месяц: – классный час «Этика профессионала», – волонтерский проект «Обучение школьников основам профессии»;	ПК 4.1 ОК 05, ОК 06	У-П4.1.4, У-5.1, 3-П4.1.4

Задание по практике (т.е. наименование темы занятия)	Виды работ	Компетенции	Планируемые результаты
(интеграция воспитательных целей в профессиональную подготовку)	4. Подготовка буклета для родителей: «Что мы развиваем помимо профессиональных навыков?».		
Задание 7. Итоговое: Методический семинар для преподавателей	1. Кейс: «Ваше задание — провести семинар для коллег по темам: – «Как превратить учебную программу в инструмент для побед в профессиональных конкурсах» (показать связь между содержанием образовательной программы и подготовкой студентов к конкурсам); – «Цифровой инструментарий для внешней оценки качества программы: от ПОА до демонстрационного экзамена» (как создавать цифровые артефакты для подтверждения качества программы на внешних проверках); – «Этика оценивания результатов обучения: как избежать субъективности и манипуляций» 2. Подготовка презентационных материалов по теме семинара и текста выступления; 3. Проведение 10-минутного выступления перед «коллегами» (одногогруппниками и мастером); 4. Рефлексия: «Какие аргументы вызвали наибольший интерес? Что можно улучшить?».	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01 - 09	У-5.1, У-П4.1.5, 3-П4.1.7

4.1. Типовые задания для оценки учебной практики УП.04 с ответами:

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
1	Задание 1. Анализ рынка труда	Кейс (выбор стратегии)	При анализе вакансий повара-кондитера мастер выявил, что 80% работодателей требуют навык работы с су-вид, но в ФГОС этого нет. Какое решение наиболее профессионально?	А) Игнорировать запрос рынка, следовать только ФГОС Б) Внести изменения в вариативную часть программы с обоснованием и согласованием В) Заменить весь модуль на су-вид технологии Г) Попросить студентов изучать это самостоятельно	Б	ПК 4.1, ОК 01	У-П4.1.3, У-1.2, 3-П4.1.3

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
2	Задание 1. Карта расхождений	Кейс (анализ данных)	В «карте расхождений» выявлено: в программе есть «Приготовление соусов», но нет «Работа с молекулярной кухней». Работодатели отмечают дефицит второго навыка. Какие 2 действия необходимы?	А) Добавить модуль в вариативную часть с обоснованием актуальности Б) Провести интервью с шеф-поварами для уточнения требований к навыку В) Удалить «Соусы», чтобы освободить часы Г) Оставить как есть, студенты сами найдут курсы	А, Б	ПК 4.1, ОК 02	У-П4.1.2, У-2.4, 3-П4.1.1
3	Задание 2. Разработка рабочей программы	Кейс (исправление ошибки)	В календарно-тематическом плане модуля «Технология приготовления сложных десертов» указаны только лекции, но нет практических занятий и цифровых ресурсов. Что нарушено?	А) Принцип компетентного подхода: программа должна включать практику, цифровые средства и методы оценки, соответствующие формируемым умениям Б) Ничего, лекций достаточно для теории В) Нужно добавить больше лекций Г) Нужно удалить практические занятия	А	ПК 4.1, ОК 02	У-П4.1.5, У-2.7, 3-П4.1.6
4	Задание 2. Оценочные средства	Кейс (выбор формата)	Для контроля умения «приготовление безе» мастеру нужно разработать оценочное средство. Какой формат наиболее соответствует критериальному подходу?	А) Тест «Что такое безе?» Б) Чек-лист с параметрами: консистенция, цвет, устойчивость пиков, соблюдение ТБ при работе с миксером В) Сочинение «Моя любовь к безе» Г) Устный опрос без критериев	Б	ПК 4.1, ОК 05	У-П4.1.1, У-5.1, 3-П4.1.7

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
5	Задание 3. Техническое описание конкурса	Кейс (анализ документа)	В техническом описании конкурса «Юный кондитер» отсутствует раздел «Критерии оценки декора». Участники жалуются на субъективность судей. Какое нарушение выявлено?	А) Нарушен принцип объективности оценивания: критерии должны быть измеримыми, заранее известными участникам и едиными для всех судей Б) Ничего, декор — дело вкуса В) Нужно добавить больше судей Г) Нужно отменить оценку декора	А	ПК 4.2, ОК 01	У-П4.2.3, У-1.3, 3-П4.2.1
6	Задание 3. Пробный конкурс	Кейс (управление процессом)	При проведении пробного конкурса «Нарезка овощей» возникли задержки: участники ждали освобождения рабочих мест. Какие 2 организационные ошибки допущены?	А) Не продумана логистика: не обеспечено параллельное выполнение заданий на нескольких рабочих местах Б) Не проведен хронометраж этапов перед конкурсом В) Участники слишком медленно работают Г) Нужно увеличить время конкурса в 2 раза	А, Б	ПК 4.2, ОК 04	У-П4.2.2, У-4.1, 3-П4.2.3
7	Задание 4. Подготовка к ПОА	Кейс (подготовка доказательств)	Для профессионально-общественной аккредитации необходимо подтвердить связь программы с рынком труда. Какие 3 документа будут наиболее убедительными доказательствами?	А) Отзывы работодателей о качестве подготовки выпускников (анкетирование) Б) Статистика трудоустройства выпускников по специальности за 3 года В) Скриншоты цифровых образовательных ресурсов, используемых в модуле Г) Личное мнение мастера о программе	А, Б, В	ПК 4.1, ОК 02	У-П4.1.5, У-2.6, 3-П4.1.3

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
8	Задание 5. Цифровой банк оценочных средств	Кейс (выбор платформы)	Мастеру нужно создать банк тестов для автоматической проверки знаний по ТБ в горячем цеху. Какая платформа наиболее эффективна?	А) Бумажные тесты с ручной проверкой Б) Google Forms/Яндекс.Формы с автоматической проверкой и аналитикой результатов В) Устный опрос каждого студента отдельно Г) Тесты в блокноте без проверки	Б	ПК 4.1, ОК 02	У-2.7, У-2.8, 3-2.3
9	Задание 6. Воспитательные цели	Кейс (формулировка)	Мастер формулирует воспитательную цель для модуля «Этика профессионала»: «Студенты должны быть хорошими». В чем ошибка?	А) Цель не измерима и не конкретна. Правильно: «Сформировать у студентов представление о профессиональной этике повара и навыки принятия этически обоснованных решений в рабочих ситуациях» Б) Ошибки нет, цель понятна интуитивно В) Нужно сделать цель короче: «Быть хорошим» Г) Нужно добавить больше целей	А	ПК 4.1, ОК 05	У-П4.1.4, У-5.1, 3-П4.1.4
10	Задание 7. Методический семинар	Кейс (подготовка выступления)	Мастер готовит выступление на семинаре по теме «Цифровой инструментарий для внешней оценки». Какие 3 элемента должны быть в презентации?	А) Конкретные примеры цифровых артефактов (скриншоты чек-листов, ссылки на платформы) Б) Алгоритм создания цифрового портфолио программы В) Анализ преимуществ и рисков цифровизации оценки Г) Только теоретические определения без примеров	А, Б, В	ПК 4.1, ОК 05	У-5.1, У-П4.1.5, 3-П4.1.7

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
11	Задание 1. Анализ рынка	Порядок действий	Установите последовательность анализа запросов рынка труда для корректировки образовательной программы (5 шагов).	1. Формулировка предложений по обновлению программы с обоснованием актуальности 2. Сбор и систематизация данных о требованиях работодателей (вакансии, интервью) 3. Сравнение требований рынка с содержанием действующей программы (карта расхождений) 4. Определение приоритетных навыков для включения в программу 5. Согласование изменений с методическим советом и работодателями	2→3→4→1→5	ПК 4.1, ОК 01	У-1.4, У-П4.1.3
12	Задание 2. Разработка программы	Порядок действий	Установите последовательность разработки рабочей программы модуля (5 шагов).	1. Формулировка планируемых результатов (З/У/В) на основе ФГОС и анализа рынка 2. Подбор содержания, форм занятий и цифровых ресурсов 3. Разработка оценочных средств, соответствующих результатам 4. Составление календарно-тематического плана с указанием часов и форм контроля 5. Экспертиза программы по чек-листу соответствия требованиям	1→2→3→4→5	ПК 4.1, ОК 02	У-П4.1.5, У-2.7

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
13	Задание 3. Организация конкурса	Порядок действий	Установите последовательность организации мини-конкурса профессионального мастерства (5 шагов).	1. Изучение регламента и технического описания аналогичного конкурса 2. Разработка задания, критериев оценки и комплекта материалов 3. Проведение инструктажа участников и пробного запуска логистики 4. Непосредственное проведение конкурса с фиксацией результатов 5. Анализ организационных ошибок и оформление протокола с комментариями	1→2→3→4→5	ПК 4.2, ОК 04	У-П4.2.1, У-4.1
14	Задание 5. Цифровой банк	Порядок действий	Установите последовательность создания цифрового банка оценочных средств (5 шагов).	1. Выбор платформы с учетом функционала (автопроверка, аналитика, доступность) 2. Разработка типов заданий, соответствующих формируемым умениям (тест, кейс, симуляция) 3. Апробация заданий на небольшой выборке студентов с сбором обратной связи 4. Анализ ошибок и корректировка вопросов/интерфейса 5. Внедрение банка в учебный процесс с инструкцией для преподавателей	1→2→3→4→5	ПК 4.1, ОК 02	У-2.7, У-П4.1.1
15	Задание 2. Структура программы	Соответствие	Установите соответствие между разделом рабочей программы и его содержанием.	Разделы: 1. Паспорт программы 2. Содержание модуля 3. Условия реализации 4. Оценочные материалы Содержание: А) Описание форм, методов и средств обучения, материально-техническое обеспечение	1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г	ПК 4.1, ОК 09	У-П4.1.5, У-9.4

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
				Б) Цели, задачи, компетенции, объем часов В) Перечень тем, виды занятий, цифровые ресурсы Г) Критерии и инструменты оценки результатов обучения			
16	Задание 3. Критерии конкурса	Соответствие	Установите соответствие между критерием оценки на конкурсе и его измеримым показателем.	Критерии: 1. Технология выполнения 2. Соблюдение ТБ 3. Презентация блюда 4. Организация рабочего места Показатели: А) Отсутствие нарушений: перчатки, чистота, утилизация отходов Б) Равномерность нарезки, соблюдение температурных режимов, консистенция В) Логика расстановки инструментов, экономия движений, чистота в процессе Г) Эстетика подачи, гармония цветов, аккуратность	1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В	ПК 4.2, ОК 07	У-П4.2.3, У-7.1
17	Задание 2. Цифровые ресурсы	Выбор ответа (множественный)	Какие 3 типа цифровых ресурсов целесообразно включить в рабочую программу модуля по кулинарии?	А) Видеодемонстрации технологических операций с возможностью замедления/повтора Б) Интерактивные тренажеры по расчету рецептур и себестоимости В) Онлайн-тесты с автоматической проверкой знаний по СанПиН Г) Скан-копии бумажных учебников без интерактива Д) Ссылки на развлекательные кулинарные шоу без образовательного контекста	А, Б, В	ПК 4.1, ОК 02	У-2.7, У-П4.1.5

№	Тема из ПОП	Тип задания	Ситуация (Кейс)	Варианты ответов / Элементы для упорядочивания	Правильный ответ	ПК / ОК	Проверяемые У и З
18	Задание 4. Требования ПОА	Выбор ответа (множественный)	Какие 3 раздела обязательно должны быть в самоотчете для профессионально-общественной аккредитации?	А) Анализ соответствия содержания программы требованиям ФГОС и профессиональных стандартов Б) Описание механизмов связи с работодателями и учета их обратной связи В) Перечень цифровых инструментов, используемых для реализации и оценки программы Г) Личное мнение разработчика о красоте оформления программы Д) Прогноз погоды на период аккредитации	А, Б, В	ПК 4.1, ОК 03	У-П4.1.5, У-3.2
19	Задание 1. Карта расхождений	Открытый ответ (термин)	Как называется инструмент, позволяющий визуально сопоставить содержание образовательной программы с требованиями рынка труда для выявления дефицитов?	Карта расхождений (Gap analysis matrix)	ПК 4.1, ОК 01	У-1.2, 3-П4.1.3	
20	Задание 3. Протокол оценки	Открытый ответ (термин)	Как называется документ, фиксирующий результаты выполнения конкурсного задания с баллами по каждому критерию и комментариями судьи?	Протокол оценивания / Судейский лист	ПК 4.2, ОК 05	У-П4.2.4, У-5.1	

4.2 Оценка производственной практики ПП.04

Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.1 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– **профессиональные компетенции:**

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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	Навыки:
		– 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 и цифровых средств
		Умения:
		– 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, и анализировать ее результаты
		Знания:
		– теоретических основ современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения
		– особенностей 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

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		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.
	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	Навыки: – 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
		Умения: – 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

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		Знания: – 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 волонтерские) – основ организации проектной деятельности – современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения

– общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02		Умения:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности 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 с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: 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 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: 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
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: 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
		Знания:
		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

4. Соответствие видов работ и кодов проверяемых результатов (ПП.04)

Задание по практике (т.е. наименование темы занятия)	Виды работ	Компетенции	Планируемые результаты
Задание 1. 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	ПК.4.1. – ПК. 4.2. ОК 01 – ОК 09	З-1.5, З-П4.2.1, З-П4.2.3, З-П4.2.4, У-1.5, У-4.1, У-П4.2.1, У-П4.2.2, В-П4.2.1

Задание по практике (т.е. наименование темы занятия)	Виды работ	Компетен- ции	Планируемые результаты
	Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО	ПК.4.1. – ПК. 4.2. ОК 01 – ОК 09	З-П4.1.6, З-П4.2.2, У-1.2, У-П4.2.3, У-П4.2.4, У- П4.2.5, В-П4.2.2

4.2. Типовые задания для оценки производственной практики ПП.04 с ответами:

№	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Планируемые результаты
1	Выбор нескольких	Кейс: Вы проводите анализ материально-технической базы школы для профориентации. Какие признаки укажут на недостаточную оснащенность для проведения современных профпроб?	1) Наличие только устаревших печатных стендов без QR-кодов и интерактива 2) Отсутствие оборудованных зон для безопасного проведения практических операций 3) Наличие договора с ближайшим колледжем о базе практики 4) Запрет на использование любых цифровых устройств учащимися во время профориентационных мероприятий	4, 1, 2	ПК 3.1, 3.2; ОК 02	З-2.1, У-2.6, У-ПЗ.1.1, У-ПЗ.2.1
2	Последовательность	Кейс: Вам поручено подготовить аналитическую справку о социальной среде школы (контингент, социальный статус семей, сотрудничество с предприятиями). Установите порядок сбора и обработки данных:	А) Обезличить и структурировать полученные данные, выявив ключевые тенденции Б) Запросить у классных руководителей и социального педагога статистические данные и отчеты В) Сформулировать выводы и предложения по корректировке профориентационной работы Г) Провести анализ открытых источников (сайт школы, соцсети, отчеты для учредителя) Д) Сопоставить внутренние данные школы с ситуацией на региональном рынке труда	Г, Б, Д, А, В	ПК 3.1; ОК 01, 02	У-1.2, У-2.3, У-2.4, У-ПЗ.1.1, В-ПЗ.1.1

№	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Планируемые результаты
3	Соответствие	Установите соответствие между субъектом профориентационной работы в школе и его ключевой функцией: А) Классный руководитель Б) Педагог-психолог В) Мастер производственного обучения (из колледжа-партнера)	1) Проведение профессиональных проб и демонстрация реальных трудовых процессов 2) Первичное выявление интересов, организация бесед с родителями, мониторинг успеваемости 3) Глубокая психодиагностика, коррекция тревожности при выборе профессии	А-2, Б-3, В-1	ПК 3.1, 3.2; ОК 04	З-4.1, У-4.1, У-ПЗ.1.1, У-ПЗ.2.1
4	Выбор нескольких	Кейс: При распределении обязанностей по профориентации возник конфликт: классные руководители считают, что это «работа психолога», а психолог перегружен диагностикой. Какое управленческое решение будет наиболее эффективным?	1) Издать приказ, возлагающий всю ответственность только на психолога 2) Разработать и утвердить Положение о системе профориентации с четким разграничением зон ответственности всех участников 3) Привлечь студентов-наставников и выпускников для помощи в организации массовых мероприятий, разгрузив штатных сотрудников 4) Исключить профориентацию из плана воспитательной работы из-за нехватки кадров	3, 2	ПК 3.2; ОК 04, 05	У-4.1, У-4.2, У-ПЗ.2.1, В-ПЗ.2.1
5	Выбор одного	При анализе годового плана профориентационной работы школы вы обнаружили, что все мероприятия запланированы только на май. Какой принцип профориентации нарушен?	А) Принцип непрерывности и системности Б) Принцип наглядности В) Принцип научности Г) Принцип индивидуального подхода	А	ПК 3.2; ОК 01	З-ПЗ.1.1, У-ПЗ.1.1

№	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Планируемые результаты
6	Последовательность	Кейс: Выявив недостатки в текущем плане (отсутствие работы с родителями, устаревшие данные о рынке труда), вам нужно предложить корректировки. Установите алгоритм ваших действий:	А) Разработать конкретные предложения по новым формам работы (например, онлайн-встречи с работодателями) Б) Обсудить предложения с куратором практики и заместителем директора по воспитательной работе В) Провести сравнительный анализ плана с актуальными требованиями ФГОС и региональной программы профориентации Г) Внести утвержденные изменения в календарно-тематическое планирование Д) Подготовить аналитическую записку с выявленными противоречиями и дефицитами	В, Д, А, Б, Г	ПК 3.2; ОК 01, 03	У-1.3, У-1.5, У-П3.2.1, В- П3.2.1
7	Выбор нескольких	Кейс: Вы планируете проведение Дня открытых дверей в колледже для школьников с ОВЗ (нарушения опорно-двигательного аппарата). Какие условия должны быть организованы в обязательном порядке?	1) Наличие пандусов, широких дверных проемов и адаптированных санитарных узлов 2) Проведение всех активностей только на 4-5 этаже для «лучшего обзора» 3) Адаптация раздаточных материалов (крупный шрифт, доступный язык) и наличие тьюторов 4) Исключение школьников с ОВЗ из массовых мероприятий ради их же безопасности	3, 1	ПК 3.2; ОК 06, 07	3-7.1, У-7.1, У- П3.1.4, У- П3.2.3
8	Последовательность	Кейс: Вы разрабатываете сценарий интерактивной профориентационной игры для 8-го класса. Установите педагогически выверенный порядок этапов:	А) Рефлексия: обсуждение эмоций, полученных навыков и связи игры с реальными профессиями Б) Инструктаж по правилам, технике безопасности и распределение ролей В) Мотивационное начало: создание проблемной ситуации, актуализация темы Г) Основная фаза: выполнение игровых заданий и мини-проектов в командах Д) Подведение итогов, награждение, анонс следующих шагов (куда пойти за информацией)	В, Б, Г, А, Д	ПК 3.2; ОК 04, 05	У-4.1, У-5.1, У-П3.2.3, В- П3.2.1

№	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Планируемые результаты
9	Соответствие	Установите соответствие между форматом мероприятия и его основной дидактической целью: А) Лекция-диалог с приглашенным специалистом Б) Профессиональная проба на базе мастерской В) Ярмарка учебных и рабочих мест	1) Формирование первичных практических навыков и снятие страха перед трудовыми операциями 2) Комплексный обзор образовательных траекторий и актуальных вакансий в регионе 3) Расширение кругозора, демонстрация личного профессионального пути и ответ на вопросы	А-3, Б-1, В-2	ПК 3.1, 3.2; ОК 01	З-ПЗ.1.1, З-ПЗ.2.1, У-ПЗ.2.3
10	Выбор нескольких	При знакомстве с архивом методик школы вы обнаружили устаревшие опросники. По каким критериям вы будете браковать методики для дальнейшего использования?	1) Отсутствие современных норм и валидности для текущих поколений 2) Наличие в методике вопросов, нарушающих этические нормы или провоцирующих тревогу 3) Объем методики более 20 минут 4) Ориентация методики исключительно на профессии, исчезнувшие с рынка труда (например, «пионервожатый»)	4, 1, 2	ПК 3.1; ОК 02, 06	З-2.1, У-2.6, У-ПЗ.1.3
11	Последовательность	Кейс: Вам необходимо подготовить пакет диагностических методик для комплексного обследования 9-го класса перед выбором профиля обучения. Установите порядок действий:	А) Апробировать выбранные методики на небольшой группе для оценки понятности инструкций Б) Определить цели диагностики (интересы, способности, тип темперамента) В) Подобрать валидные, надежные и возрастно-адекватные методики из утвержденного перечня Г) Оформить бланки, подготовить ключи и инструкции для массового проведения Д) Получить согласие администрации и классного руководителя на проведение	Б, В, Д, А, Г	ПК 3.1; ОК 01, 02	У-1.3, У-2.1, У-ПЗ.1.3, В-ПЗ.1.1

№	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Планируемые результаты
12	Выбор одного	Кейс: При обработке результатов вы заметили, что ученик в тесте «Карта интересов» выбрал профиль «Человек-техника», но в школьной характеристике отмечена низкая успеваемость по математике и физике, при этом высокая по литературе. Ваши действия?	А) Игнорировать школьную характеристику и рекомендовать только технические вузы Б) Исключить технические профессии из рассмотрения как безнадёжные В) Организовать индивидуальную беседу, чтобы выяснить, является ли низкая успеваемость следствием плохой методики преподавания, отсутствия интереса или реальных трудностей, и обсудить смежные профессии (например, технический журналист) Г) Самостоятельно изменить результаты теста в бланке, чтобы они «соответствовали» оценкам	В	ПК 3.1; ОК 01, 05	У-1.2, У-5.1, У-ПЗ.1.3, В-ПЗ.1.1
13	Выбор нескольких	При проведении групповой диагностики в классе какие этические и организационные нормы вы обязаны соблюсти?	1) Обеспечить полную анонимность или конфиденциальность индивидуальных результатов 2) Огласить вслух самые «низкие» результаты для мотивации остальных 3) Дать четкую, понятную инструкцию и убедиться, что все её поняли, прежде чем начинать 4) Предоставить возможность не участвовать в диагностике по личным убеждениям (с уведомлением родителей)	4, 1, 3	ПК 3.1; ОК 06, 09	3-6.1, У-6.1, У-9.5, У-ПЗ.1.3

№	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Планируемые результаты
14	Соответствие	Установите соответствие между типом выявленной проблемы по результатам диагностики и рекомендуемым действием мастера п/о: А) Высокий интерес к профессии, но выраженные медицинские противопоказания Б) Полное отсутствие профессиональных интересов, апатия В) Завышенные притязания при низких реальных способностях	1) Мягкая коррекция ожиданий, предложение альтернативных смежных профессий, акцент на сильных сторонах 2) Направление к школьному врачу и психологу для углубленной консультации, поиск профессий, компенсирующих ограничения 3) Активизация познавательной деятельности через краткосрочные успешные пробы, работа с мотивацией	А-2, Б-3, В-1	ПК 3.1; ОК 01, 08	З-ПЗ.1.4, У-ПЗ.1.3
15	Выбор одного	Согласно ФГОС среднего общего образования, профессиональная ориентация является частью:	А) Только внеурочной деятельности Б) Рабочей программы воспитания и метапредметных результатов освоения программы В) Исключительно факультативных курсов по выбору Г) Обязательной предметной области «Физическая культура»	Б	ПК 3.2; ОК 01	З-ПЗ.1.1, У-ПЗ.1.1
16	Последовательность	Кейс: Вам необходимо интегрировать элементы профориентации в открытый урок по профильному предмету. Установите логику встраивания профориентационного компонента:	А) Формулировка метапредметного результата, связанного с пониманием роли данного знания в конкретной профессии Б) Подбор профессиональной задачи или кейса, решаемого с помощью изучаемой темы В) Анализ урока: достигнута ли цель профориентационного погружения Г) Демонстрация связи теоретического материала с реальными трудовыми функциями в ходе объяснения новой темы	Б, А, Г, Д, В	ПК 3.2; ОК 01, 05	У-1.3, У-5.1, У-ПЗ.2.2, В-ПЗ.2.1

№	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Планируемые результаты
			Д) Рефлексия учащихся: «Где я могу применить это знание в будущей работе?»			
17	Выбор нескольких	Кейс: Вы готовите отчет о прохождении практики. Какие показатели будут свидетельствовать о высокой эффективности проведенной вами профориентационной работы?	1) Формальное наличие подписей в журналах без реальной активности детей 2) Положительная динамика в повторной диагностике (рост осознанности выбора) 3) Активное участие школьников в мероприятиях и качественные отзывы в рефлексии 4) Установление устойчивого контакта с классным руководителем и родителями для дальнейшего сопровождения	4, 2, 3	ПК 3.1, 3.2; ОК 04	У-4.2, У-1.9, У-ПЗ.1.1, У-ПЗ.2.1
18	Выбор одного	При использовании цифровых платформ (например, «Билет в будущее») для диагностики школьников, какое действие является нарушением ФЗ-152 «О персональных данных»?	А) Использование обезличенных агрегированных данных в итоговом отчете по практике Б) Передача логинов и паролей школьников сторонним коммерческим организациям для «таргетированной рекламы курсов» В) Хранение результатов в защищенном контуре образовательной организации Г) Получение согласия родителей на обработку данных до начала тестирования	Б	ПК 3.1; ОК 02, 06	3-6.1, У-6.1, У-2.9
19	Последовательность	Кейс: Выявлен «группа риска» – ученики, не планирующие продолжать обучение после 9 класса и не имеющие четких профессиональных намерений. Установите алгоритм вашего вмешательства как мастера п/о:	А) Организация для них адресных, максимально практико-ориентированных профессиональных проб на базе колледжа Б) Индивидуальная беседа для выявления скрытых интересов и барьеров (семейных, финансовых) В) Вовлечение их в качестве помощников при проведении профориентационных мероприятий для младших классов (для повышения самооценки) Г) Информирование социального педагога и классного руководителя для комплексного сопровождения	Б, Г, А, В, Д	ПК 3.1, 3.2; ОК 01, 04	У-1.2, У-4.2, У-ПЗ.1.3, У-ПЗ.2.3, В-ПЗ.1.1

№	Тип задания	Текст задания / Кейс	Варианты ответов	Правильный ответ	ПК / ОК	Планируемые результаты
			Д) Мониторинг их состояния и коррекция маршрута через месяц			
20	Выбор нескольких	Кейс: Защита отчета по практике перед методическим советом. Какие артефакты (результаты) вашей работы должны быть обязательно представлены в портфолио практиканта?	1) Разработанный и апробированный сценарий профориентационного мероприятия с видеоподтверждением 2) Личные дневниковые записи о погоде во время практики 3) Аналитическая справка по результатам диагностики учебного класса с рекомендациями 4) Копии паспортов всех опрошенных школьников	3, 1	ПК 3.1, 3.2; ОК 05	У-5.1, У-1.9, У-ПЗ.1.1, У-ПЗ.2.1, В-ПЗ.1.1

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена по профессиональному модулю

- Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.
- Экзамен включает выполнение комплексного задания
- Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».
- При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

5.1 Выполнение комплексного задания

Задания для экзамена ориентированы на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом и построены по подходам, заложенным в единых оценочных материалах демонстрационного экзамена для специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), квалификация Мастер производственного обучения.

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ КОМПЛЕКСНОГО ЗАДАНИЯ С ВАРИАНТАМИ ОТВЕТОВ

Комплексный экзамен по ПМ.04 «ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса»

«Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса»

Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело)

Квалификация: Мастер производственного обучения

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

Паспорт модуля № 3

Параметр	Значение
Наименование модуля	Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса
Вид профессиональной деятельности	Разработка программно-методического обеспечения (ПК 4.1)
Вид аттестации	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Продолжительность	1 час 00 минут (60 минут)
Максимальный балл	30 баллов
Формат результата	Печатный + электронный варианты инструкционно-технологической карты

Распределение баллов

№	Критерий оценивания	Макс. балл
1	Осуществление разработки, обновления, контроля и оценки качества образовательной программы, включая программно-методические материалы	12
2	Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	12
3	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ (ОК 05)	6
	ИТОГО	30

ТЕКСТ ЗАДАНИЯ

- Разработать инструкционно-технологическую карту по выполнению отдельных видов учебно-производственных работ.
- Определить тему учебного занятия практического обучения.
- Выбрать вид учебно-производственной работы.
- Определить планируемые результаты в контексте выбранного вида учебно-производственной работы.
- Изучить по рабочей программе практического обучения (учебной практики) содержание учебного материала.
- Составить перечень учебно-производственного оборудования и материалов.
- Подобрать медиафрагменты (тексты, иллюстрации, видеофрагменты, анимация).
- Оформить инструкционно-технологическую карту в соответствии с макетом Приложение В.
- Предоставить экспертам печатный и электронный варианты инструкционно-технологической карты.

Макет Приложение В (Инструкционно-технологическая карта)

Поле	Содержание
Фамилия Имя Отчество	
Тема учебного занятия	
Наименование вида учебно-производственной работы	
Планируемые результаты:	

Поле	Содержание
— приобретаемые умения	
— приобретаемые навыки	
Перечень учебно-производственного оборудования, материалов, оснастки и т.д.	
Таблица технологической карты:	
№ п/п	Последовательность и технология выполнения приёмов / операций

ВАРИАНТ 1 КОМПЛЕКСНОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ СТУДЕНТА

ЧАСТЬ 1. КОНТЕКСТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- **Легенда (выдаётся студенту в запечатанном конверте):**
- Вы — мастер производственного обучения ГБПОУ «Колледж технологий и сервиса», отрасль «Поварское и кондитерское дело». Вам поручено провести учебное занятие практического обучения для студентов 1 курса по теме «Приготовление сложных гарниров из овощей. Фигурная нарезка».
- **Исходные данные:**
- **Целевая аудитория:** студенты 1 курса, 22 человека (16-17 лет), из них 1 студент с нарушением слуха (использует слуховой аппарат) и 1 студент с аллергией на паслёновые (томаты, баклажаны, перец).
- **Учебная мастерская:** оснащена 12 рабочими столами, электроплитами, овощерезательными машинами, ножевым инвентарём.
- **Продолжительность занятия:** 4 академических часа (180 минут).
- **Тема по рабочей программе:** «Обработка овощей. Приготовление сложных гарниров. Декоративное оформление блюд».
- **Требования:** занятие должно быть зрелищным, безопасным, с использованием цифровых средств (QR-коды к видео-инструкциям, презентация), учитывать инклюзивные особенности обучающихся.
- **Ваша задача:** разработать инструкционно-технологическую карту для проведения ключевого фрагмента занятия — отработки приёмов фигурной нарезки овощей и приготовления сложного гарнира «Овощная корзинка».

ЧАСТЬ 2. ТЕКСТ ЗАДАНИЯ

- Разработать инструкционно-технологическую карту по выполнению учебно-производственной работы «Фигурная нарезка овощей и приготовление сложного гарнира "Овощная корзинка"».
- Определить тему учебного занятия практического обучения.
- Выбрать вид учебно-производственной работы (отработка приёмов фигурной нарезки овощей: нарезка «бочонок», «спираль», «гребешок», «шашечки», «стружка»).
- Определить планируемые результаты (умения и навыки) в контексте выбранного вида учебно-производственной работы с учётом требований ФГОС и кодификатора компетенций.
- Изучить содержание учебного материала по рабочей программе учебной практики (технологическая последовательность, температурные режимы, требования к качеству).
- Составить перечень учебно-производственного оборудования, инструментов, материалов и сырья с учётом инклюзивных особенностей обучающихся.

- Подобрать медиафрагменты (QR-коды к видео-инструкциям, презентация, технологические схемы).
- Оформить инструкционно-технологическую карту в соответствии с макетом Приложение В (с заполнением таблицы не менее чем на 6 технологических операций).
- Предоставить экспертам печатный и электронный варианты инструкционно-технологической карты.

Продолжительность выполнения: 60 минут

Максимальный балл: 30 баллов

ЭТАЛОННЫЙ ОБРАЗЕЦ ВЫПОЛНЕНИЯ КОМПЛЕКСНОГО ЗАДАНИЯ – ВАРИАНТ 1

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Фамилия Имя Отчество: Иванова Мария Петровна

Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело)

Квалификация: Мастер производственного обучения

Тема учебного занятия: «Приготовление сложных гарниров из овощей. Фигурная нарезка овощей»

Наименование вида учебно-производственной работы: Отработка приёмов фигурной нарезки овощей (нарезка «бочонок», «спираль», «гребешок», «шашечки», «стружка») и приготовление сложного гарнира «Овощная корзинка» с использованием карвинга

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Приобретаемые умения (У):

- У-П1.1.1 — создавать условия по освоению практических навыков обработки овощей
- У-П1.1.3 — использовать педагогически обоснованные формы, методы и приёмы организации деятельности обучающихся при отработке приёмов нарезки
- У-П1.1.4 — применять современные технические средства обучения (овощерезательные машины, слайсеры) и образовательные технологии (QR-коды, видеоинструкции)
- У-П1.2.3 — контролировать и оценивать работу обучающихся при выполнении практических операций, определять причины затруднений
- У-П1.3.1 — формулировать требования к результатам практической подготовки по профессиональному модулю

Приобретаемые навыки (В):

- В-П1.1.1 — проведения учебных занятий практического обучения, формирования образовательных и личностных результатов обучающихся
- В-П1.3.3 — планирования занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) программ СПО, включая практическую подготовку

Формируемые компетенции:

- ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 — организация образовательного процесса, контроль и оценка, разработка программно-методического обеспечения
- ОК 01 — выбор способов решения задач профессиональной деятельности
- ОК 02 — использование современных средств поиска информации и ИТ
- ОК 05 — осуществление устной и письменной коммуникации
- ОК 07 — содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение, принципы бережливого производства

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, МАТЕРИАЛОВ, ОСНАСТКИ

Оборудование:

- Электроплита промышленная — 2 шт.
- Овощерезательная машина МРО-50-200 — 2 шт.
- Слайсер электрический — 1 шт.
- Жарочный шкаф — 1 шт.
- Холодильный стол — 2 шт.
- Производственные столы из нержавеющей стали — 12 шт.
- Мойки производственные — 3 шт.
- Интерактивная панель / проектор с экраном — 1 комплект
- Весы электронные — 4 шт.

Инвентарь и инструменты:

- Ножи поварской тройки (поварской, овощной, для фигурной нарезки) — 24 комплекта
- Нож для карвинга (V-образный, тайский) — 12 шт.
- Овощечистки (экономки) — 12 шт.
- Тёрки ручные (разные насадки) — 8 шт.
- Разделочные доски (с маркировкой «ОС» — овощи сырые) — 24 шт.
- Миски gastronorm GN 1/3 — 24 шт.
- Сотейники, кастрюли — 6 шт.
- Сковороды с антипригарным покрытием — 4 шт.
- Лотки gastronorm GN 1/1 — 6 шт.
- Мерные ложки, половники — комплекты
- Кондитерские мешки с насадками — 4 шт.

Сырьё и продукты (на 22 обучающихся):

- Морковь свежая — 5 кг
- Свёкла столовая — 3 кг
- Картофель — 5 кг
- Огурцы свежие — 3 кг
- Помидоры — 2 кг (отдельная маркировка для студента с аллергией)
- Лук репчатый — 1 кг
- Кабачки — 2 кг
- Перец болгарский — 1,5 кг (отдельная маркировка для студента с аллергией)
- Масло растительное — 0,5 л
- Масло сливочное — 0,3 кг
- Соль, перец чёрный молотый — по норме
- Зелень свежая (укроп, петрушка) — 0,5 кг
- Соус сметанный — 0,5 л

Специальные средства для инклюзии:

- Для студента с нарушением слуха: визуальные карточки с пошаговой технологией (ламинированные А4), презентация с субтитрами, посадка на рабочее место напротив мастера для чтения по губам.
- Для студента с аллергией на паслёновые: отдельное рабочее место, маркировка сырья красным стикером «БЕЗ ПАСЛЁНОВЫХ», замена томатов и перца на морковь, свёклу, кабачки.
- Для всех обучающихся: одноразовые перчатки, фартуки, головные уборы, коврики-антискользяния у рабочих столов.

Цифровые ресурсы:

- QR-код №1 — видеоинструкция «Техника безопасности при работе с ножом» (2 мин)
- QR-код №2 — видео «Приём "бочонок": пошаговая технология» (3 мин)
- QR-код №3 — видео «Приём "спираль" и "гребешок"» (3 мин)
- QR-код №4 — видео «Приготовление гарнира "Овощная корзинка"» (4 мин)
- Презентация «Фигурная нарезка овощей» (12 слайдов, контрастная версия для слабовидящих)
- Технологическая схема в формате PDF (размещается на рабочих столах)

ТАБЛИЦА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

№ п/п	Последовательность и технология выполнения приёмов / операций	Образцы выполнения приёмов	Инвентарь, инструменты, материалы	Техника безопасности
1	Подготовка рабочего места и сырья. Организовать рабочее место согласно принципу поточности. Провести органолептическую оценку качества овощей (цвет, запах, консистенция, отсутствие гнили и механических повреждений). Перебрать овощи, промыть в проточной воде с использованием щётки.	Фото №1: Правильная организация рабочего места (сырьё слева, готовый продукт справа). Фото №2: Образцы качественных и некачественных овощей.	Производственный стол, разделочная доска с маркировкой «ОС», миски для сырья, щётка для овощей, маркированные лотки.	1. Проверить исправность инвентаря. 2. Надеть спецодежду (фартук, головной убор). 3. Не использовать овощи с признаками порчи. 4. Соблюдать товарное соседство при хранении.
2	Чистка овощей ручным способом. Взять овощной нож в рабочую руку, овощ — в левую. Срезать кожицу тонким слоем (не более 2 мм), двигая нож от себя, по спирали. Для моркови и картофеля — глазки вырезать кончиком ножа V-образно. Отходы собирать в отдельную тару для последующей переработки	Фото №3: Правильный хват ножа. Фото №4: Образцы очищенных овощей с минимальными отходами (не более 25%). Фото №5: V-образное вырезание глазков.	Нож овощной, разделочная доска «ОС», ёмкость для отходов, ёмкость для очищенных овощей, лоток для кожуры (используется для приготовления овощных бульонов).	1. Держать нож пальцами за обух, не обхватывать лезвие. 2. Резать ОТ себя, пальцы левой руки держать «когтем». 3. Разделочная доска должна лежать устойчиво (подложить влажную салфетку). 4. Не оставлять нож на краю стола.

№ п/п	Последовательность и технология выполнения приёмов / операций	Образцы выполнения приёмов	Инвентарь, инструменты, материалы	Техника безопасности
	(принцип бережливого производства).			
3	Приём фигурной нарезки «Бочонок». Морковь или картофель цилиндрической формы нарезать на цилиндры высотой 4-5 см. Каждый цилиндр гранить ножом для карвинга, формируя 6-8 граней. Боковые поверхности украсить продольными полосками или насечками.	Фото №6: Исходный цилиндр. Фото №7: Готовый «бочонок» с 6 гранями. Фото №8: «Бочонок» с декоративными насечками.	Нож для карвинга (V-образный), нож поварской, разделочная доска, линейка поварская для контроля высоты.	1. Работать только остро заточенным ножом (тупой нож соскальзывает). 2. Пальцы свободной руки держать на безопасном расстоянии от лезвия. 3. При передаче ножа — держать за обух, лезвием от себя.
4	Приём фигурной нарезки «Спираль». Картофель или морковь наколоть на специальную вилку для карвинга. Ножом для карвинга срезать спиральную ленту толщиной 2-3 мм, вращая овощ вокруг оси. Полученную спираль можно использовать для украшения или обжаривания во фритюре.	Фото №9: Наколка овоща на вилку. Фото №10: Процесс срезания спирали. Фото №11: Готовая спиральная лента и чипсы из неё.	Вилка для карвинга, нож тайский, разделочная доска, фритюрница (для последующего приготовления чипсов).	1. При работе с фритюрницей — использовать щипцы, не допускать попадания воды в масло. 2. Температура масла — не выше 180°C. 3. Использовать термостойкие перчатки.
5	Приём фигурной нарезки «Гребешок». Морковь или огурец нарезать поперёк на ломтики толщиной 3-4 мм, используя волнистый нож или делая V-образные насечки по всей длине овоща перед нарезкой. Полученные ломтики имеют форму «гребешка» и используются для украшения салатов и холодных блюд.	Фото №12: Насечки на поверхности овоща. Фото №13: Процесс нарезки. Фото №14: Готовые ломтики «гребешок».	Нож волнистый или нож для карвинга, разделочная доска, линейка для контроля толщины.	1. Овощ должен лежать устойчиво. 2. Нож вести от себя, контролируя толщину ломтика. 3. Не нарезать овощи, удерживая их на весу.
6	Приём фигурной нарезки «Шашечки» (сетка). На поверхности огурца или моркови сделать продольные и поперечные неглубокие надрезы ножом для карвинга, образуя сетку.	Фото №15: Продольные надрезы. Фото №16: Поперечные надрезы. Фото №17: Готовые кружочки с узором.	Нож для карвинга, разделочная доска, поварская игла (для нанесения ровных линий).	1. Работать на устойчивой поверхности. 2. Не торопиться — узор требует точности. 3. Нож держать под углом 45° к поверхности овоща.

№ п/п	Последовательность и технология выполнения приёмов / операций	Образцы выполнения приёмов	Инвентарь, инструменты, материалы	Техника безопасности
	Затем нарезать овощ на кружочки толщиной 5-7 мм — на каждом кружочке получается рельефный узор «шашечки».			
7	Приготовление гарнира «Овощная корзинка». Из картофеля вырезать «корзинку» (овал с ручкой), удалить сердцевину ложкой. Бланшировать корзинки в кипящей подсоленной воде 5-7 минут. Отдельно приготовить начинку: обжарить нарезанные «шашечками» морковь и свёклу, добавить пассерованный лук, зелень, заправить сметанным соусом. Наполнить корзинки начинкой, украсить зеленью и фигурной нарезкой из огурца.	Фото №18: Заготовка «корзинки». Фото №19: Бланширование. Фото №20: Приготовление начинки. Фото №21: Готовое блюдо «Овощная корзинка» с украшением.	Нож поварской, ложка для удаления сердцевины, кастрюля для бланширования, сковорода, лопатка, тарелка для подачи, кондитерский мешок для соуса.	1. При бланшировании — использовать шумовку, не допускать разбрызгивания кипятка. 2. При обжаривании — не перегревать масло. 3. Готовое блюдо подавать при температуре не ниже 65°C. 4. Соблюдать принципы товарного соседства и санитарии.
8	Оформление и бракераж готового блюда. Оформить блюдо на подогретой тарелке: корзинка в центре, вокруг — фигурная нарезка из огурца и моркови, зелень. Провести органолептическую оценку: внешний вид (соответствие образцу), цвет (сохранён натуральный цвет овощей), запах (свежих овощей, зелени), вкус (в меру солёный, без горечи), консистенция (овощи мягкие, но сохраняют форму). Заполнить бракеражный журнал.	Фото №22: Правильно оформленное блюдо. Фото №23: Ошибки оформления (нарушение композиции, вялая зелень). Фото №24: Бракеражный журнал с заполненной записью.	Тарелка для подачи (подогретая до 40-50°C), пинцет поварской для точного оформления, бракеражный журнал, термометр для контроля температуры подачи.	1. Пробу блюда проводить только из отдельной порции (не из общей массы). 2. Соблюдать сроки реализации готовых блюд (не более 1 часа на мармите). 3. Соблюдать правила личной гигиены при оформлении.

МЕДИАФРАГМЕНТЫ И ЦИФРОВЫЕ РЕСУРСЫ

- QR-коды (размещаются на рабочих столах и в инструкции):
- QR-код №1 — ссылка на видео «Техника безопасности при работе с ножом» (YouTube, канал «Кулинарный колледж», 2 мин 15 сек)

- QR-код №2 — ссылка на видео «Приём "бочонок": пошаговая технология» (3 мин 10 сек)
- QR-код №3 — ссылка на видео «Приёмы "спираль" и "гребешок"» (3 мин 45 сек)
- QR-код №4 — ссылка на видео «Приготовление гарнира "Овощная корзинка"» (4 мин 20 сек)

Презентация «Фигурная нарезка овощей» (12 слайдов):

- Титульный слайд с темой занятия
- Цели и планируемые результаты
- Техника безопасности (с пиктограммами)
- Органолептическая оценка овощей (фото)
- Приём «бочонок» (пошаговая фотоинструкция)
- Приём «спираль» (пошаговая фотоинструкция)
- Приём «гребешок» (пошаговая фотоинструкция)
- Приём «шашечки» (пошаговая фотоинструкция)
- Приготовление «овощной корзинки» (технологическая схема)
- Требования к оформлению готового блюда
- Критерии оценки работы обучающихся
- Список интернет-ресурсов (QR-коды)

Контрастная версия презентации — для слабовидящих студентов (крупный шрифт 24 pt, высокий контраст, озвучка через скринридер).

Технологическая схема в формате PDF — размещается на каждом рабочем столе, содержит:

- Последовательность операций
- Температурные режимы
- Время выполнения каждой операции
- Критерии качества

БЛОК ДЛЯ СТУДЕНТА: УДАЧНО vs НЕУДАЧНО

Элемент	✗ Неудачно	✓ Удачно	💬 Комментарий для студента
Тема занятия	«Обработка овощей»	«Приготовление сложных гарниров из овощей. Фигурная нарезка овощей»	Тема должна быть конкретной и соответствовать рабочей программе учебной практики.
Вид учебно-производственной работы	«Приготовление блюд»	«Отработка приёмов фигурной нарезки овощей (бочонок, спираль, гребешок, шашечки) и приготовление сложного гарнира "Овощная корзинка"»	Конкретные приёмы + конкретное блюдо = методическая грамотность.
Планируемые результаты	«Студенты должны научиться нарезать овощи»	Умения и навыки с кодами из кодификатора: У-П1.1.1, У-П1.1.3, В-П1.1.1 и др.	Коды из кодификатора — обязательны! Эксперт проверяет по документу.

Элемент	✗ Неудачно	✓ Удачно	💬 Комментарий для студента
Оборудование	«Ножи, доски, овощи»	Полный перечень с количеством: «Ножи поварской тройки — 24 комплекта, овощерезательная машина МРО-50-200 — 2 шт.»	Конкретика в количестве и марках оборудования показывает методическую грамотность.
Инклюзия	Не упомянута	Отдельный блок: для слабовидящего — визуальные карточки, субтитры; для студента с аллергией — отдельное рабочее место, маркировка сырья	Инклюзия — обязательное требование ФГОС. Без неё — минус балл.
Технологическая таблица	2-3 операции, без деталей	8 операций с полной детализацией: последовательность, образцы, инвентарь, ТБ	Минимум 6 операций для полноты раскрытия темы.
Образцы выполнения	Не указаны	Фото №1-№24 с описанием: «Фото №6: Исходный цилиндр. Фото №7: Готовый "бочонок"»	Образцы — это визуальная опора для студентов. Без них карта неполная.
Техника безопасности	«Соблюдать ТБ»	Конкретные пункты для каждой операции: «Держать нож пальцами за обух, не обхватывать лезвие. Резать ОТ себя»	ТБ должна быть привязана к каждой операции, а не общей фразой.
Медиафрагменты	«Использовать интернет»	Конкретные QR-коды к конкретным видео с указанием длительности и канала	Конкретные цифровые ресурсы с QR-кодами — требование современного ФГОС.
Цифровые средства	«Презентация»	Презентация 12 слайдов + контрастная версия для слабовидящих + PDF-схема на столы	Цифровые средства должны решать конкретные методические задачи.
Принципы бережливого производства	Не упомянуты	«Отходы собирать в отдельную тару для последующей переработки (кожура — для овощных бульонов)»	ОК 07 требует ресурсосбережения — это нужно отразить в карте.
Оформление	Текст без структуры	Заполнен макет Приложение В, таблица с 5 колонками, нумерация, фото	Строгое соответствие макету КОД — формальный, но критичный критерий.

ЧЕК-ЛИСТ САМОПРОВЕРКИ ПЕРЕД СДАЧЕЙ РАБОТЫ

Структура документа

- ☐ Заполнены все поля макета Приложение В
- ☐ Тема занятия конкретная, соответствует рабочей программе
- ☐ Вид учебно-производственной работы конкретизирован
- ☐ Планируемые результаты с кодами из кодификатора (У и В)
- ☐ Указаны формируемые ПК и ОК

Перечень оборудования и материалов

- ☐ Оборудование с количеством и марками
- ☐ Инвентарь и инструменты с количеством
- ☐ Сырьё и продукты с количеством

- ☐ Специальные средства для инклюзии (для студента с нарушением слуха, для студента с аллергией)
- ☐ Цифровые ресурсы (QR-коды, презентация, PDF)

Технологическая таблица

- ☐ Не менее 6-8 операций
- ☐ Для каждой операции заполнены ВСЕ 5 колонок: Последовательность и технология, Образцы выполнения (с указанием фото), Инвентарь, инструменты, материалы, Техника безопасности (конкретные пункты!)
- ☐ Операции идут в логической последовательности
- ☐ Учтены принципы бережливого производства (ОК 07)

Медиафрагменты

- ☐ QR-коды к конкретным видео с указанием длительности
- ☐ Презентация с указанием количества слайдов
- ☐ Контрастная версия для слабовидящих
- ☐ Технологическая схема в PDF

Коммуникация (ОК 05)

- ☐ Грамотные профессиональные формулировки
- ☐ Профессиональная терминология (бланширование, пассерование, органолептическая оценка)
- ☐ Единый стиль оформления
- ☐ Нет орфографических ошибок

Электронный вариант

- ☐ Файл сохранён с правильным именем (например, ИТК_Иванова_МЗ.docx)
- ☐ Файлы презентаций и PDF — отдельными файлами
- ☐ QR-коды работают (проверить перед сдачей!)

ПРИМЕР ЗАЩИТНОЙ РЕЧИ (1.5 минуты)

«Уважаемые эксперты! Мною разработана инструкционно-технологическая карта по выполнению учебно-производственной работы «Фигурная нарезка овощей и приготовление сложного гарнира «Овощная корзинка»».

Тема занятия определена в соответствии с рабочей программой учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление блюд и гарниров». Планируемые результаты соотнесены с кодификатором компетенций: У-П1.1.1, У-П1.1.3, У-П1.2.3, В-П1.1.1, В-П1.3.3, а также формируемые ПК 1.1, 1.2, 1.3 и ОК 01, 02, 05, 07.

В технологической карте я раскрыла 8 операций: от подготовки рабочего места и сырья до бракеража готового блюда. Для каждой операции указаны последовательность выполнения, образцы (с фото), инвентарь и конкретные пункты техники безопасности.

Особое внимание уделено инклюзивным особенностям обучающихся: для студента с нарушением слуха предусмотрены визуальные карточки, презентация с субтитрами и посадка напротив мастера; для студента с аллергией на паслёновые — отдельное рабочее место и маркировка сырья.

Цифровые ресурсы включают 4 QR-кода к видеоинструкциям, презентацию из 12 слайдов с контрастной версией и PDF-схему на рабочие столы. Принципы бережливого производства (ОК 07) реализованы через сбор овощных отходов для последующего приготовления бульонов.

Документ оформлен в соответствии с макетом Приложение В КОД, предоставлѐн в печатном и электронном виде. Готова ответить на ваши вопросы».

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

№	Критерий	Макс. балл	Как проверяется в эталонном ответе
1	Осуществление разработки, обновления, контроля и оценки качества образовательной программы, включая программно-методические материалы	12	• Тема и вид работы конкретизированы • Планируемые результаты с кодами из кодификатора • Технологическая таблица с 8 операциями, все 5 колонок заполнены • Учтена инклюзия • Принципы бережливого производства отражены
2	Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и ИТ	12	• QR-коды к конкретным видео с указанием длительности • Презентация 12 слайдов + контрастная версия • PDF-схема на рабочие столы • Использование ЭБС, профессиональных баз данных
3	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ (ОК 05)	6	• Грамотные профессиональные формулировки • Профессиональная терминология • Единый стиль оформления • Нет орфографических ошибок
	ИТОГО	30	

ТРИ ЗОЛОТЫХ ПРАВИЛА ДЛЯ МОДУЛЯ № 3

- **КОНКРЕТИКА В КАЖДОЙ ОПЕРАЦИИ** — не «нарезать овощи», а «нарезать морковь приёмом "бочонок" высотой 4-5 см с 6-8 гранями». Чем конкретнее — тем выше балл.
- **ИНКЛЮЗИЯ В КАЖДОМ ЭЛЕМЕНТЕ** — не общая фраза «учесть особенности», а конкретные решения: визуальные карточки, отдельное рабочее место, маркировка сырья, контрастная презентация.
- **ЦИФРОВЫЕ РЕСУРСЫ С QR-КОДАМИ** — не «использовать интернет», а конкретные QR-коды к конкретным видео с указанием длительности и канала. Это требование современного ФГОС.

КОМПЛЕКСНОЕ ЗАДАНИЕ ВАРИАНТ 2. МОДУЛЬ № 3: КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ЧАСТЬ 1. КОНТЕКСТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Легенда (в запечатанном конверте):

Вы — мастер производственного обучения ГБПОУ «Колледж технологий и сервиса», отрасль «Поварское и кондитерское дело». Вам поручено провести учебное занятие практического обучения для студентов 1 курса по теме «Приготовление бисквитного полуфабриката и его оформление».

Исходные данные:

Целевая аудитория: 20 человек (16-17 лет), из них 1 студент с задержкой психического развития (ЗПР, требуется упрощенная визуальная инструкция и пошаговый контроль) и 1 студент с непереносимостью глютена (целиакия).

Учебная мастерская: оснащена 10 рабочими столами, планетарными миксерами, конвекционными печами, весами.

Продолжительность: 4 академических часа (180 минут).

Требования: занятие должно быть зрелищным, безопасным, с использованием цифровых средств, учитывать инклюзивные особенности.

ЧАСТЬ 2. ТЕКСТ ЗАДАНИЯ

- Разработать инструкционно-технологическую карту по выполнению учебно-производственной работы «Взбивание бисквитного теста и сборка бисквитного рулета».
- Определить тему и вид учебно-производственной работы.
- Определить планируемые результаты (умения и навыки) с учётом требований ФГОС.
- Изучить содержание учебного материала по рабочей программе (температурные режимы, последовательность).
- Составить перечень оборудования, инструментов и сырья с учётом инклюзии (безглютеновая станция).
- Подобрать медиафрагменты (QR-коды к видео, визуальные пошаговые схемы).
- Оформить инструкционно-технологическую карту в соответствии с макетом Приложение В (не менее 6 операций).
- Предоставить экспертам печатный и электронный варианты.

Продолжительность: 60 минут.

Максимальный балл: 30.

ЭТАЛОННЫЙ ОБРАЗЕЦ ВЫПОЛНЕНИЯ КОМПЛЕКСНОГО ЗАДАНИЯ – ВАРИАНТ 2

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Фамилия Имя Отчество: Петрова Анна Сергеевна

Тема учебного занятия: «Приготовление бисквитного полуфабриката и его оформление» Наименование вида учебно-производственной работы:

Отработка приёмов взбивания бисквитного теста (основной способ) и сборка бисквитного рулета с ягодной начинкой.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- Приобретаемые умения (У): У-П1.1.3 (использовать педагогически обоснованные приёмы организации деятельности), У-П1.2.3 (контролировать и оценивать работу обучающихся при выпечке), У-П1.3.1 (формулировать требования к результатам практической подготовки).
- Приобретаемые навыки (В): В-П1.1.1 (проведение занятий практического обучения), В-П1.3.3 (планирование занятий с учётом целей воспитания).
- Формируемые компетенции: ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3; ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ, МАТЕРИАЛОВ, ОСНАСТКИ

- Оборудование: Планетарные миксеры (4 шт.), конвекционные печи (2 шт.), производственные столы из нержавеющей стали (10 шт.), весы электронные (5 шт.), холодильные шкафы.
 - Инвентарь: Миски gastronorm, венчики, силиконовые лопатки, пергаментная бумага, кондитерские мешки с насадками, силиконовые коврики для выпечки, термометры для духовки.
 - Сырьё: Яйца куриные, сахар-песок, мука пшеничная в/с, крахмал картофельный, ванильный сахар, джем ягодный, сахарная пудра.
- Специальные средства для инклюзии:**

- Для студента с целиакией: Отдельный рабочий стол, маркированный зелёным стикером «БЕЗ ГЛЮТЕНА», безглютеновая мука, отдельный венчик и миска (во избежание перекрёстного загрязнения).
- Для студента с ЗПР: Ламинированная пошаговая визуальная инструкция с крупными пиктограммами (1. Разбить яйца → 2. Добавить сахар → 3. Взбивать 10 мин → 4. Аккуратно ввести муку). Посадка рядом с мастером для оперативной помощи.

Цифровые ресурсы:

- QR-код №1 (видео «Консистенция взбитой массы: правильная и неправильная»),
- QR-код №2 (видео «Техника сворачивания бисквитного рулета без трещин»),
- презентация с крупными фото этапов.

ТАБЛИЦА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

№ п/п	Последовательность и технология выполнения приёмов / операций	Образцы выполнения приёмов	Инвентарь, инструменты, материалы	Техника безопасности
1	Подготовка сырья и рабочего места. Яйца заранее вынуть из холодильника (температура 20-22°C для лучшего взбивания). Муку просеять с крахмалом. Организовать рабочее место по принципу поточности.	Фото №1: Яйца комнатной температуры. Фото №2: Просеянная мука.	Миски, сито, весы, венчики.	1. Проверить исправность электроприборов. 2. Надеть спецодежду. 3. Не оставлять включенные приборы без присмотра.
2	Взбивание яично-сахарной массы. Яйца соединить с сахаром. Взбивать в планетарном миксере на средней, затем на высокой скорости 8-10 минут до увеличения объема в 3 раза и образования устойчивой пены («след от венчика не исчезает»).	Фото №3: Масса в начале взбивания. Фото №4: Готовая устойчивая пена (фото «след от венчика»).	Планетарный миксер, миска, венчик.	1. Не наклоняться над работающим миксером. 2. Останавливать миксер перед поднятием чаши. 3. Следить, чтобы венчик не задевал стенки чаши.
3	Введение муки. Просеянную муку вводить в 3 приема, аккуратно перемешивая силиконовой лопаткой снизу вверх, чтобы не осадить пену. (Для студента с ЗПР: мастер помогает контролировать движение лопатки по визуальной схеме).	Фото №5: Введение муки лопаткой снизу вверх. Фото №6: Готовое однородное тесто без комков.	Силиконовая лопатка, миска.	1. Работать аккуратно, не делая резких движений. 2. Не использовать металлические предметы для перемешивания взбитой массы.
4	Выпекание. Тесто выложить на противень, застеленный пергаментом, разровнять. Выпекать в разогретой до 190°C конвекционной печи 10-12 минут до золотистого цвета. Проверка готовности деревянной шпажкой.	Фото №7: Ровный слой теста на противне. Фото №8: Готовый золотистый бисквит.	Противень, пергамент, конвекционная печь, деревянная шпажка.	1. Использовать сухие прихватки или силиконовые перчатки. 2. Открывать дверцу печи, отклонив лицо в сторону (защита от пара). 3. Не ставить горячий противень на холодную поверхность.

№ п/п	Последовательность и технология выполнения приёмов / операций	Образцы выполнения приёмов	Инвентарь, инструменты, материалы	Техника безопасности
5	Остывание и подготовка к сворачиванию. Готовый бисквит сразу, горячим, перевернуть на решетку, накрыть чистым полотенцем или пергаментом, дать остыть 15 минут (это предотвратит растрескивание при сворачивании).	Фото №9: Бисквит, перевернутый на решетку под полотенцем.	Решетка, чистое кухонное полотенце или пергамент.	1. Осторожно обращаться с горячим противнем. 2. Следить, чтобы полотенце не касалось нагревательных элементов.
6	Сборка бисквитного рулета. Остывший бисквит аккуратно свернуть в рулет вместе с пергаментом. Развернуть, промазать джемом, свернуть снова. Посыпать сахарной пудрой. (Для студента с целиакией: используется отдельный безглютеновый бисквит и джем без следов глютена).	Фото №10: Процесс сворачивания. Фото №11: Готовый рулет в разрезе с ровной спиралью.	Кондитерский мешок (для джема), ситечко для пудры, нож для хлеба.	1. Работать острым ножом аккуратно, пальцы держать в стороне. 2. Соблюдать правила личной гигиены при отделке готового изделия.

БЛОК ДЛЯ СТУДЕНТА: УДАЧНО vs НЕУДАЧНО (Вариант 2)

Элемент	✗ Неудачно	✓ Удалчно	💬 Комментарий
Инклюзия (Целиакия)	«Студенту дать другую муку».	«Отдельный стол с маркировкой "БЕЗ ГЛЮТЕНА", отдельный венчик и миска для исключения перекрёстного загрязнения».	Эксперт оценит знание принципов санитарии при работе с аллергенами.
Инклюзия (ЗПР)	«Объяснять проще».	«Ламинированная пошаговая визуальная инструкция с пиктограммами, посадка рядом с мастером».	Конкретный инструмент адаптации, а не общая фраза.
Технология	«Взбивать яйца с сахаром до пены».	«Взбивать 8-10 мин до увеличения объема в 3 раза и образования устойчивой пены ("след от венчика не исчезает")».	Профессиональные критерии готовности полуфабриката.
ТБ при выпечке	«Осторожно с горячей духовкой».	«Использовать сухие прихватки. Открывать дверцу печи, отклонив лицо в сторону (защита от ожога паром)».	Конкретные, жизненно важные правила ТБ.

Чек-лист и защитная речь для Варианта 2 строятся по аналогии с Вариантом 1, с упором на кондитерскую специфику и инклюзию.

КОМПЛЕКСНОЕ ЗАДАНИЕ ВАРИАНТ 3. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ И СЕРВИРОВКА

ЧАСТЬ 1. КОНТЕКСТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Легенда (в запечатанном конверте): Вы — мастер производственного обучения. Тема занятия: «Приготовление сложных холодных закусок с использованием современных методов подачи».

Исходные данные:

Целевая аудитория: 18 человек (2 курс), из них 1 студент с нарушением опорно-двигательного аппарата (НОДА, передвигается на костылях, требуется эргономичное рабочее место) и 1 студент-иностранец (уровень русского языка А2, требуется визуальный глоссарий кулинарных терминов).

Учебная мастерская: холодный цех, оснащенный столами с регулируемой высотой, индукционными панелями, профессиональными ножами.

Продолжительность: 4 академических часа (180 минут).

Требования: акцент на эстетику подачи (food-дизайн), безопасность, ресурсосбережение (ОК 07).

ЧАСТЬ 2. ТЕКСТ ЗАДАНИЯ

Разработать инструкционно-технологическую карту по выполнению учебно-производственной работы «Приготовление салата с утиной грудкой, карамелизированной грушей и ореховым соусом». 1-8. (Стандартные 8 пунктов КОД, адаптированные под холодный цех и сервировку).

ЭТАЛОННЫЙ ОБРАЗЕЦ ВЫПОЛНЕНИЯ КОМПЛЕКСНОГО ЗАДАНИЯ – ВАРИАНТ 3

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Фамилия Имя Отчество: Сидоров Петр Иванович

Тема учебного занятия: «Приготовление сложных холодных закусок с использованием современных методов подачи»

Наименование вида учебно-производственной работы: Отработка приёмов тепловой обработки утиной грудки (прожарка Medium), карамелизации фруктов и сложной сервировки блюда с использованием кулинарных колец и пинцета.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- Приобретаемые умения (У): У-П1.1.3 (применять современные технические средства и технологии), У-П1.2.3 (оценивать качество готовых холодных закусок), У-П1.3.1 (формулировать требования к практической подготовке).
- Приобретаемые навыки (В): В-П1.1.1 (проведение занятий практического обучения), В-П1.3.3 (планирование занятий).
- Формируемые компетенции: ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3; ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ, МАТЕРИАЛОВ, ОСНАСТКИ

Оборудование: Столы производственные с регулируемой высотой (для студента с НОДА), индукционные панели, холодильные шкафы, весы.

Инвентарь: Ножи поварские (эргономичные ручки для студента с НОДА), разделочные доски (маркировка «МС» - мясо сырое, «ОС» - овощи сырые, «Зелень»), кулинарные кольца, длинные пинцеты для сервировки, кондитерские мешки для соуса.

Сырьё: Утиная грудка, груша конференц, сахар, сливочное масло, микс салата, грецкие орехи, мед, бальзамический крем.

Специальные средства для инклюзии:

- Для студента с НОДА: Рабочий стол с регулируемой высотой, нож с эргономичной утолщенной ручкой, все ингредиенты заранее поданы в зоне досягаемости.
- Для студента-иностранца: Двухязычный визуальный глоссарий (карточки с фото ингредиента + название на русском и родном языке + транскрипция), цветовая маркировка досок.

Цифровые ресурсы:

- QR-код №1 (видео «Определение степени прожарки утиной грудки»),
- QR-код №2 (видео-мастеркласс «Современная сервировка: работа с пинцетом и кольцом»),

- PDF-гlossарий для скачивания.

ТАБЛИЦА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

№ п/п	Последовательность и технология выполнения приёмов / операций	Образцы выполнения приёмов	Инвентарь, инструменты, материалы	Техника безопасности
1	Подготовка утиной грудки. Сделать неглубокие крестообразные надрезы на коже (не прорезая мясо) для вытапливания жира. Посолить, поперчить. Дать отдохнуть 10 минут при комнатной температуре.	Фото №1: Крестообразные надрезы на коже. Фото №2: Правильное направление надрезов.	Нож поварской, доска «МС», специи.	1. Нож держать крепко, пальцы свободной руки согнуты «когтем». 2. Резать от себя. 3. Доска не должна скользить.
2	Тепловая обработка (прожарка). Положить грудку кожей вниз на холодную индукционную панель. Включить средний нагрев. Вытапливать жир 6-8 минут до золотистой корочки. Перевернуть, готовить еще 3-4 минуты (степень Medium). Вынуть, дать отдохнуть 5 минут под фольгой.	Фото №3: Вытапливание жира на сковороде. Фото №4: Разрез готовой грудки (розовый центр, прожаренная кожа).	Индукционная панель, сковорода, лопатка, фольга, термометр.	1. Осторожно с брызгами горячего жира (использовать крышку-брызгалку или экран). 2. Не оставлять включенную панель без присмотра.
3	Карамелизация груши. Грушу нарезать дольками. На той же сковороде (с использованием вытопленного утиного жира - принцип ресурсосбережения ОК 07) обжарить дольки с добавлением щепотки сахара до золотистого цвета.	Фото №5: Дольки груши в сковороде. Фото №6: Карамелизованная груша с глянцевой корочкой.	Сковорода, лопатка, сахар.	1. Сахар быстро пригорает, контролировать нагрев. 2. Осторожно с горячим сахаром (риск серьезных ожогов).
4	Приготовление орехового соуса. Грецкие орехи слегка обжарить, измельчить блендером. Смешать с медом, бальзамическим кремом и небольшим количеством воды до консистенции, удобной для работы с кондитерским мешком.	Фото №7: Консистенция соуса на лопатке. Фото №8: Соус в кондитерском мешке.	Блендер, миска, кондитерский мешок с тонкой насадкой.	1. При работе с блендером следить, чтобы крышка была плотно закрыта. 2. Не перегревать блендер.
5	Сборка и сервировка (с участием студента с НОДА и иностранца). На тарелку установить кулинарное кольцо. Выложить микс салата. Сверху разместить ломтики утиной грудки и груши. Аккуратно снять кольцо. С помощью пинцета выложить декор из орехов. Нанести точки соуса кондитерским мешком.	Фото №9: Использование кулинарного кольца. Фото №10: Работа пинцетом для точной выкладки. Фото №11: Готовое блюдо в стиле food-дизайн.	Тарелка для подачи, кулинарное кольцо, длинный пинцет, кондитерский мешок.	1. Пинцет использовать аккуратно, не царапая посуду. 2. Соблюдать правила товарного соседства при сборке. 3. Готовое блюдо не трогать руками.

БЛОК ДЛЯ СТУДЕНТА: УДАЧНО vs НЕУДАЧНО (Вариант 3)

Элемент	✗ Неудачно	✓ Удачно	💬 Комментарий
Инклюзия (НОДА)	«Помогать студенту резать».	«Стол с регулируемой высотой, нож с эргономичной утолщенной ручкой, ингредиенты в зоне досягаемости».	Создание доступной среды, а не гиперопека.
Инклюзия (Иностранный студент)	«Объяснять жестами».	«Двухязычный визуальный глоссарий (фото + термин + транскрипция), цветовая маркировка досок».	Профессиональный подход к языковому барьеру в кулинарии.
Ресурсосбережение (ОК 07)	«Слить утиный жир».	«Использовать вытопленный утиный жир для карамелизации груши (принцип безотходного производства)».	Прямая демонстрация выполнения ОК 07 на практике.
Сервировка	«Выложить салат на тарелку».	«Использование кулинарного кольца для формы, длинного пинцета для точной выкладки, кондитерского мешка для соуса».	Современные стандарты food-дизайна, требуемые ФГОС.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ЧЕК-ЛИСТ САМОПРОВЕРКИ (для всех вариантов Модуля 3)

Перед сдачей работы эксперту проверьте себя по этим 10 пунктам:

- ☐ Макет: Заполнены все поля Приложения В без пропусков.
- ☐ Конкретика темы: Указан не просто "салат", а конкретное блюдо с технологией (например, "с утиной грудкой и карамелизированной грушей").
- ☐ Коды компетенций: В результатах есть коды У и В из кодификатора ПМ.01/04.01.
- ☐ Инклюзия: Прописаны конкретные, реалистичные адаптации для указанных в легенде студентов (не общие фразы!).
- ☐ Оборудование: Указано с марками и количеством (не просто "нож", а "нож поварской с эргономичной ручкой").
- ☐ Таблица: Минимум 6 строк. Все 5 колонок заполнены для каждой строки.
- ☐ ТБ: Привязана к конкретной операции (не общая фраза в конце).
- ☐ Образцы: Есть ссылки на фото/схемы (Фото №1, Фото №2 и т.д.).
- ☐ Цифровизация: Есть QR-коды с описанием, куда они ведут, и упоминание цифровых форматов (PDF, презентация).
- ☐ ОК 07: В тексте карты есть упоминание ресурсосбережения или бережливого производства.

СОВЕТ ДЛЯ СТУДЕНТА НА ЭКЗАМЕНЕ

- Модуль 3 кажется сложным из-за объема, но у него есть жесткая структура. Эксперты не ждут от вас гениального нового рецепта. Они ждут методической грамотности:
- Вы знаете, как разложить информацию для студента (пошагово, с фото).
- Вы помните о безопасности на каждом шаге.
- Вы видите конкретного студента перед собой (инвалидность, язык) и знаете, как адаптировать для него рабочее место.
- Вы используете современные инструменты (QR-коды, пинцеты, регулируемые столы).