

**Рекомендации по формированию УМК ПООП
(по итогам проверки ДОиН декабрь 2017)**

Информационно-методическое письмо ФИРО «Об актуальных вопросах развития СПО ФГАУ ФИРО» №01-00-05/925 от 11.10.2017

Астрономия (в 2017-2018 году заводится как часть физики, 2018-2019 учебном году как самостоятельная дисциплина)

Математика

Русский

Литература **теперь отдельные дисциплины**

ПОО необходимо общаться со своими ФУМО (В соответствии с частью 2 статьи 19 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» Министерством образования и науки Российской Федерации созданы 42 федеральных учебно-методических объединения в системе среднего профессионального образования.)

Перечень ФУМО в системе среднего профессионального образования

- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 05.00.00 Науки о земле](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 07.00.00 Архитектура](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 08.00.00 Техника и технологии строительства](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 09.00.00 Информатика и вычислительная техника](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 11.00.00 Электроника, радиотехника и системы связи](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 12.00.00 Фотоника, приборостроение, оптические и биотехнические системы и технологии](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 13.00.00 Электро- и теплоэнергетика](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 14.00.00 Ядерная энергетика и технологии](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 15.00.00 Машиностроение](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 18.00.00 Химические технологии](#)

- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 20.00.00 Техносферная безопасность и природообустройство](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 21.00.00 Прикладная геология, горное дело, нефтегазовое дело и геодезия](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 22.00.00 Технологии материалов](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 24.00.00 Авиационная и ракетно-космическая техника](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 25.00.00 Аэронавигация и эксплуатация авиационной и ракетно-космической техники](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 26.00.00 Техника и технологии кораблестроения и водного транспорта](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 27.00.00 Управление в технических системах](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 29.00.00 Технологии легкой промышленности](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 31.00.00 Клиническая медицина](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 32.00.00 Науки о здоровье и профилактическая медицина](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 33.00.00 Фармация](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 34.00.00 Сестринское дело](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 36.00.00 Ветеринария и зоотехния](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 38.00.00 Экономика и управление](#)

- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 39.00.00 Социология и социальная работа](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 40.00.00 Юриспруденция](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 42.00.00 Средства массовой информации и информационно-библиотечное дело](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 44.00.00 Образование и педагогические науки](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 46.00.00 История и археология](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 49.00.00 Физическая культура и спорт](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 51.00.00 Культуроведение и социокультурные проекты](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 52.00.00 Сценические искусства и литературное творчество](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 53.00.00 Музыкальное искусство](#)
- [Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 54.00.00 Изобразительное и прикладные виды искусств](#)

Изменились должности для сотрудников ПОО, во всех документах необходимо отследить, что бы штатное было исправлено, должности д.б. исправлены, например «специалист»

Кабинеты и лаборатории указанные во ФГОС должны быть перенесены в ПОЛНОМ КОЛИЧЕСТВЕ в ПООП (УМК). В РП кабинеты и лаборатории должны полностью совпадать с перечисленными в примерной РП их можно расширять но НЕ уменьшать!

На ПООП по ТОП-50 должно быть 2 экспертизы: от работодателя и ВОО. (от эксперта – представителя образовательного сообщества)

Требования, предъявляемые к экспертам от профессионального сообщества

1. Опыт работы по профилю рассматриваемой примерной программы не менее 3-х лет. Опыт деятельности на крупных отраслевых предприятиях (их объединениях) и (или) Советах по профессиональным квалификациям по профилю примерной программы и **Академическая экспертиза**

Требования, предъявляемые к экспертам по академической экспертизе

2. Опыт методической работы в системе высшего образования и(или) среднего профессионального образования по профилю рассматриваемых примерных программ не менее 5 лет.
3. Владение методикой разработки примерных основных образовательных программ СПО.
4. Наличие степени кандидата наук или доктора наук.



ТОГИРРО
Методические_рек



ЦРПО ФГОС ТОП 50
5!Рекомендации Эк

НА ОПОП (старые) должно быть экспертизы (содержательная и технологическая) от работодателя и ВОО

2.Примерные программы дисциплин по ТОП-50 (содержание ЗУ и ТД прописанных в РП преподавателя должны совпадать с прописанными в примерной программе по дисциплине, список литературы и перечень МТБ должны соответствовать как в примерной программе, МОЖНО расширять перечень, но уменьшать НЕЛЬЗЯ)

По новым ФГОС лицензирования ПООП не будет, т.к. коды профессий/специальностей сохраняются (изменения только в шаблонах и содержании общей программы).

Необходимо отслеживать (с использованием матрицы) все ли ПК, ОК, ВПД, З, У включены в рабочие программы ПООП.

Распределение ПМ и УП ПП по учебному плану должно быть логичным: сначала выдаются МДК а затем практики. МДК не нужно «перемешивать» сначала выдать 1 МДК – принять зачет/экзамен, затем выдать 2 МДК принять зачет/экзамен и т.д. В расписание на МДК в неделю должно отводиться примерно 8 часов.

3.Учебный план

Пишется **УЧЕБНЫЙ ПЛАН** а не Рабочий учебный план. Утверждается (в шапке документов пишется) ДОиН, а не Минобром.

К УП должна быть пояснительная записка! УП д.б. Со всеми листами, сплетенный и подписанный

(курсивом выделяется вариативная часть, т.е. часы, добавленные в дисциплину из вариативной части должны выделяться. Дисциплины полностью сформированные из часов вариатива д.выделяться курсивом. Если дисциплина сформирована из часов вариатива, то необходимо обоснование о необходимости/целесообразности введения данной дисциплины (документ **«Обоснование распределения часов вариативной части»** заверенный директором и работодателями!!!!). Если во ФГОС заведена компетенция/ПК **«Предпринимательство»**, то данную дисциплину из вариатива формировать нельзя! На нее часы заложены во ФГОС!

Необходима обоснованность введения «Русского языка» из вариативной части. Обучающийся уже сдал ЕГЭ зачем ему повторять материал? Целесообразно в данном случае разработать другую практико-ориентированную (профилизированную) программу и переименовать.

ПМ – в учебном плане обязательно д.быть промежуточный контроль, не только итоговый.

Зачет или экзамен обязательно должны правильно отражаться в учебном плане (если стоит зачет в 4 семестре то и дисциплина должна заканчиваться в 4 семестре).

Должна быть целесообразность распределения времени и сроков практики. Целесообразно ли выносить последнюю неделю практики на другой семестр?

Нужно ли проводить практику летом если специальность/профессия не сезонная? И наоборот если например С/Х специальность/профессия то лучше практику ставить на лето.

Дисциплины в УП должны быть расположены логично, например ДОУ для обучающихся нужно изучать только на 3 курсе? До этого времени знание оформления профессиональной документации им не нужно? Лучше поставить эту дисциплину на 1 курсе перед практиками.

Во ФГОС прописана *Производственная практика*, поэтому в УП *НЕ* должно быть *преддипломной практики*. *Соответственно исправить программы практик.*

40-50% учебного плана должно быть отведено на ЛПЗ.

МОДУЛЬНОСТЬ!!! В расписании должно быть отведено 3-4 пары в неделю на изучение одного модуля

Распределение часов вариативной части д.б. подписано у работодателя, оформлено отдельным документом *возможно Функциональная карта.*

Названия дисциплин и ПМ/МДК в учебном плане и в рабочих программах и в УМК или ПООП ДОЛЖНЫ СОВПАДАТЬ. (например: иностранный язык в профессиональной деятельности), если часы увеличены за счет вариатива, то должно быть обоснование или запрошено корпоративными требованиями работодателя)

Вариативная часть дисциплины (сформированная из часов вариатива) по темам и по пунктам должна быть согласована с работодателем. Должно быть обоснование от работодателя о необходимости введения дополнительных часов на дисциплину из вариатива. Обоснованием может быть ПС или корпоративный стандарт и т.д. Обоснование д.б. закреплено в виде Функциональной карты или другого документа. Если в ПООП есть УД или дополнительные часы в УД/ПМ из часов вариатива, то это уже **требования работодателя!** *В РП УД/ПМ должно быть прописано «С учетом требований работодателя» с оборотной стороны титульного листа и в паспорте программы.*

Антикоррупция, Внешний/экспортный менеджмент должны быть заведены как элемент/составляющая УДисциплин. (Распоряжение Губернатора) 32 часа.



Федеральный
закон от 25 декабря
ФЗ 273

Введена по ТОП-50 компетенция:

ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
--------	---

Значит часы на нее выделены/предусмотрены во ФГОС как на отдельную дисциплину, нельзя формировать ее из часов Вариатива.

Часы вариативной части лучше заводить как составляющую (тему или раздел) в УП УД/МДК/практик, а не формировать целиком дисциплины из часов вариативной части.

Часы вариатива можем брать на практику, т.к. во ФГОСе по ТОП-50 не прописано четко количество часов, а только процент от времени.

Если ведется английский и немецкий то в УП пишется: «Иностранный язык (немецкий)» «Иностранный язык (английский)».

На сайте ПОО обязательно в разделе «Документы» должны быть размещены: ПООп как единый документ! (РП УД/ПМ/УП/ПП/ГИА это приложения! В правом верхнем углу пишется Приложение1,2...). Размещаются все РП со сканами подписанного титульного листа. Основание для размещения информации на сайт:



13.07.10_postanovl
enie_582.pdf



post5757.pdf

РП РП УД/ПМ/УП/ПП должны ежегодно обновляться, а не переподписываться. Обновляется не только литература, но могут измениться требования к МТБ или содержанию/тематике курса, необходимо обновлять, а не переподписывать (титульные листы новые белые, а сама РП уже на желтых листах, старая)

При этом рекомендуется разработать локальный акт о «Проверке УМК/графике проверки/о закреплении ответственных/о внесении изменений и т.д.» для того, чтобы у преподавателя не возникало вопросов «На основании чего от него требуют обновления РП?». *Необходимо выработать в ПОО единый подход: или Лист изменений или Лист согласования или полностью менять программу.*

4.РП дисциплин ПМ/МДК

В РП обязательно должна быть *таблица спецификации!*

В таблице РП *разделы* самостоятельная работа, практическая работа и лабораторная работа *должны точно соответствовать разделам в МУ* по СРС, Практическим работам и Лабораторным работам. (№ задания в РП должен совпадать с номером в МУ и с темами и номерами заданий *КОС (ГЛАВНОЕ С СОДЕРЖАНИЕМ ЗАДАНИЙ!!!* В КОС в Кос обязательно д.б. прописано какие ЗУ и Пр.Опыт проверяются данным заданием)

Например:

Тема 2.2 Тепловое оборудов ание	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 10
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи		ОК 1 - 11
	Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования	4	ПК 1.1- 1,4
	Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации универсального и водогрейного оборудования		ПК 2.1- 2.8
	Тематика практических занятий		ПК 3.1- 3.6
	Практическое занятие № 11. Подготовка к работе и использование пароконвектомата		ПК 4.1- 4.5
	Практическое занятие № 12. Подготовка к работе и использование фритюрницы	2	ПК 5.1- 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа обучающихся № 2. Подготовить доклады на тему «Многофункциональное тепловое оборудование»			

В РП дисциплин/МДК должен быть рубежный контроль, а не только текущий и итоговый.

В РП УД/ПМ должна быть литература соответствующая специальности/профессии в т.ч. ГОСТы.

На лекциях формируются З, У, на практиках (рассчетные задания) формируются У, на лабораторных работах (работа с оборудованием,) формируются ПК, на УП и ПП формируются опыт профессиональной деятельности и ПК.

Если в тематику МДК заведены ОК, то и в темах МДК они должны отражаться: например если в МДК заведена ОК владение иностранным языком то «Изучение нормативных документов на иностранном языке»

В программе ПМ обязательно должна быть отражена практика! (УП и ПП) обязательно наличие программ по УП и ПП.

Пример:

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов
---	---	-------------

<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 10. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с 	<p>144</p>
--	-------------------

<p>инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>108</p>
<p>Всего:</p>	<p>418</p>

Виды работ в УП не должны совпадать с видами работ в ПП!

Виды работ в УП и ПП в программе ПМ должны совпадать с видами работ в Программах практик!

Рекомендуется разработать локальный акт/положение о контроле за проведением ПП на предприятии. Необходим контроль за обучающимся во время прохождения практики. Нужен график проверки мастером ПОО посещения обучающимися предприятия во время практики.

Необходим контроль: адаптированы ли программы ПП к требованиям предприятия (может на ПП учат не тому, что нужно будет на производстве, не на том оборудовании и т.д.)

Распределение часов на темы должно быть корректным! Т.е. «Визуальное определение наличия заземления у станка» выделять на эту тему 16 часов не целесообразно, для выполнения этого задания достаточно нескольких минут, что бы увидеть есть заземлений или нет. «Осмотр фруктов на наличие порчи перед нарезкой» не целесообразно выделять 12 часов на эту тему, процесс занимает меньше времени.

Одни и те же темы не должны дублироваться по РП УП/ПМ (нарезка овощей в 1 теме, в 5 теме и в 7)

В РП УП не нужно заводить виды работ связанные с Производством, а в РП ПП не нужно заводить видов работ связанных с теоретическим обучением (организации рабочего места можно научить на теории).

Деление группы обучающихся на подгруппы допустимо только на Лабораторных занятиях, на практических только по 25 чел.

На ПП не проверяются ЗиУ проверяются ТД, ПК, ПОпыт.

Рекомендуется:

ФИО обучающегося	Курс	специальность	Дата заявления об отчислении	Причина отчисления в заявлении	Дата приказа об отчислении	Причина отчисления в приказе	Дата ознакомления с приказом
			Должна быть раньше чем дата приказа.				

НЕКОРРЕКТНЫЙ пример составления программы практики.

Как не должно быть! Виды работ УП в РП не совпадают по количеству, последовательности и формулировкам в программе Учебной практики

Тема 6.1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Виды работ		6
	1	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	6
Тема 6.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Виды работ		18
	1	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом ассортимента продукции	6
	2	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом ассортимента продукции	6
	3	Комбинирование способов приготовления хлебобулочных изделий	6
Тема 6.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Виды работ		6
	1	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	6
Тема 6.4 Весоизмерительное, тепловое и холодильное оборудование	Виды работ		6
	1	Ознакомление с весоизмерительным оборудованием, тепловым и холодильным оборудованием	6
Тема 6.5 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Виды работ		6
	1	Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	6
Тема 6.6 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.	Виды работ		6
	1	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба.	6
Тема 6.7 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Виды работ		6
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов	6
Тема 6.8 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Виды работ		12
	1	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	6
	2	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа	6
Тема 6.9 Приготовление глазури	Виды работ		12
	1	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	6
	2	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6
Тема 6.10	Виды работ		12

Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	1	Приготовление сливочных, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций	6
	2	Приготовление белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций	6
Тема 6.11 Приготовление сахарной мастики и марципана	Виды работ		12
	1	Приготовление сахарной мастики и марципана, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2	Приготовление сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	6
Тема 6.12 Приготовление посыпок и крошки	Виды работ		12
	1	Приготовление посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
	2	Приготовление и использование крошки в хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	6
Тема 6.13 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Виды работ		6
	1	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	6
Тема 6.14 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий из бездрожжевого теста	Виды работ		12
	1	Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др..	6
	2	Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	6
Тема 6.15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Виды работ		6
	1	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	6
Тема 6.16 А в РП ПМ заявлено 11 Видов работ! Изготовление и оформление пирожных	Виды работ		6
	1	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные)	6
Тема 6.5 опечатка? Изготовление и оформление тортов	Виды работ		6
	1	Приготовление бисквитных, песочных, слоенных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы	6

Программы УП и ПП должны быть привязаны к содержанию Модуля!

5. Методические рекомендации.

В сборниках задач д.б. прикладная составляющая (профилизация т.е. привязка к практике)
Если иностранный, русский, информатика или математика то должна быть привязка к изучаемой профессии/специальности.

Целесообразно разработать сборник локальных актов: о проверке УМК преподавателей, о закреплении ответственных, и т.д. П



ЛОКАЛЬНЫЕ акты с
ссылками на Ф3.doc



Пример сборника
локальных актов CI



Сборник
ЛОКАЛЬНЫХ актов I



Положение о
ЛПЗ.pdf

6. КОС

Компетенции ОК и ПК заявленные в РП УД/МДК должны совпадать! В КОС

МУ по СРС, ЛПЗ и Практическим занятиям должны быть профилированы (лесники рассчитывают сколько яблок нужно для приготовления пирога или повара рассчитывают объем тележки). Так не должно быть.

КОСы должны быть по всем УД и МДК!!!

Не должно быть опечаток по названиям и номерам компетенции (компетенция одна а содержание другой прописано)

Названия дисциплин в ОПОП или УМК должны совпадать с названиями дисциплин в УП и в самих РП УД и МДК («иностраный язык в профессиональной деятельности» должно быть одинаково везде а не «Иностраный язык»).

Должна быть «привязка» в таблице «контроль и оценка» в РП дисциплины с КОС. (практическая работа №2, №3 и т.д. Тест №4, Задача №6 в МУ по СРС) должны быть взаимосвязаны темы Пр.Работ и СРС с темами в методических рекомендациях!!!

Пример:

Раздел 4. Основы учения о пропорциях		18	
Тема 4.1 Пропорции головы	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ОК 01 ОК 02
	Конструктивные линии головы и их связь со строением черепа. Схема пропорций головы человека. Примерная схема рисования головы в профиль. Мимика лица	2	
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие №1. Пропорции и форма лица	2	
	Практическое занятие №2. Детали лица (глаз, нос, ухо, губы)	2	
	Практическое занятие №3. Мимические портреты	2	

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять пластический анализ внешности человека; 	<p>определяет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пропорции головы и фигуры человека; – выполняет наброски фигуры человека в статике и динамике 	<p>Текущий контроль: наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ №1-6</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма зачет</p>

Пример:

Тема 3.1 Рисунок прически и стрижек	Содержание учебного материала	8	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03
	История прически и стрижек. Исторические прически. Современные прически	4	
	Способы специальной штриховки волос	2	
	Особенности объемно-графического решения фактуры элементов прически	2	
	Тематика практических занятий	36	
	Практическое занятие №72-74. Объемно-графическое решение фактуры элементов прически	4	
	Практическое занятие №75. Законы композиционного построения текстуры волос	2	
	Практическое занятие №76-77. Декоративное решение: условность, плоскостная трактовка и пластика формы элементов. Цветовые техники	4	
	Практическое занятие №78. Композиция построения формы прически с использованием различных техник и материалов	2	
	Практическое занятие №79. Зарисовки элементов прически. Рисунок элементов - волна, коса, локоны, кудри, жгут, плетение	4	
	Практическое занятие №80. Рисунок исторической прически. Техники: графическая и живописная	10	
	Практическое занятие №81. Рисунок современных причесок и стрижек. Выполнение зарисовок и рисунок современных причесок и стрижек Промежуточная аттестация	10	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Самостоятельная работа № 5. Выполнить зарисовки исторических и современных причесок и стрижек по информационным материалам	6	

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять зарисовки элементов исторических и современных причесок и макияжа, выполнять графические, живописные эскизы, зарисовки натюрмортов, головы в различных ракурсах с натуры и по воображению, определять пропорции головы и деталей лица; элементов прически, исторические и современные прически на 	<p>- выполняет графические, живописные и декоративные эскизы и зарисовки натюрмортов, фигуры и головы человека с натуры и по воображению</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ №1-81</p> <p>оценка выполнения самостоятельных работ №1-5</p> <p>Промежуточный контроль: Дифференцированный зачет</p>
--	--	---

париках и моделях, эскизы и схемы макияжа		
--	--	--

Пример 3

МДК 02.01 Моделирование причесок различного назначения с учетом актуальных тенденций моды.		384	
Тема 2.1. Основы моделирования прически	Содержание учебного материала	16	ПК 3.1. - ПК 3.4. ОК 1 – ОК 11
	1. История возникновения и развития прически	2	
	2. Общее понятие стиля. Характеристика стилей, их сочетание.	2	
	3. Классификация причесок и их особенности, характеристика повседневных, вечерних, для торжественных случаев причесок. Композиция прически, Симметрия и асимметрия.	2	
	4. Типы лица, их характерные признаки. Характеристика моделей причесок, рекомендованных для различных типов лица.	2	
	5. Анатомические, биологические и психологические особенности внешности особенности моделирование мужских причесок.	2	
	6. Особенности моделирования женских и мужских причесок.	2	
	7. Состав и свойства профессиональных препаратов и используемых материалов;	2	
	8. Психология общения и профессиональная этика; правила, современные формы и методы обслуживания потребителя;	2	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие №1. История парикмахерского искусства и роль в современном моделировании прически. Современная мода в прическах.	2	ПК 3.1. - ПК 3.4. ОК 1 – ОК 11
	Практическое занятие №2. Основные стили причесок.	2	
	Практическое занятие №3. Основные стили причесок.	2	
	Практическое занятие №4. Классификация причесок.	2	
	Практическое занятие №5. Классификация причесок.	2	
	Практическое занятие №6. Подбор прически по типу лица.	2	
	Практическое занятие №7. Подбор прически по типу лица.	2	
	Практическое занятие №8. Подбор прически по форме головы	2	
	Практическое занятие №9. Подбор прически по форме головы	2	
	Практическое занятие №10. Особенности моделирования мужских причесок.	2	
	Практическое занятие №11. Особенности моделирования мужских причесок.	2	
	Практическое занятие №12. Особенности моделирования женских причесок.	2	
Практическое занятие №13. Особенности моделирования женских причесок.	2		
Практическое занятие №14. Особенности моделирования женских причесок на волосах средней длины.	2		
Практическое занятие №15. Особенности моделирования женских причесок на волосах средней длины.	2		
Практическое занятие №16. Особенности моделирования женских причесок на длинных волосах.	2		
Практическое занятие №17. Особенности моделирования женских причесок на длинных волосах.	2		
Практическое занятие №18. Особенности моделирования женских причесок на коротких волосах.	2		
Практическое занятие №19. Особенности моделирования женских причесок на коротких волосах.	2		
Практическое занятие №20. Особенности моделирования детских причесок.	2		
Практическое занятие №21. Правила, современные формы и методы обслуживания потребителя	2		

Компетенции заявленные в УП УД/МДК должны совпадать с компетенциями в оценочных средствах.

Формы контроля в РП должны совпадать с формами контроля в КОС!

Виды заданий также должны дублироваться: как в РП так и в КОС!

Чему учит то и проверяете. Например: Если тема о «Яблоках» то и оцениваем знание яблок их классификацию и т.д., а не знание гвоздей и шурупов. ТЕМЫ в РП должны совпадать с темами в КОСах.

Оформление должно быть ЕДИНООБРАЗНЫМ. Целесообразно разработать локальный акт (Положение) с приложением единой формы/макета КОСов.

КОСы это не КИМы!!! Кимы - это набор тестов, задач и т.д., КОС это комплексный документ с описанием проверяемых КИМами ЗУ ОК и ПК.

Если в РП заявлены различные виды контроля (тест, задачи, игры) то и в КОС они должны быть отражены, а не только одни тесты!

Количество знаний в РП и КОС должны совпадать!

В КОС должны быть ссылки на номера заданий в МУ по выполнению Практик.заданий.

Темы в РП должны совпадать с темами в МУ по ПЗ и СРС.

В КОСах ОБЯЗАТЕЛЬНО должны быть эталоны ответов к заданиям (тесты, задачи и т.д.). Если решение объемное, то целесообразно отразить только правильный ответ.

КОС должен начинаться с темы в которой начинается оценка (ПР или СРС) если с 1 то и в КОС задания должны начинаться с 1 темы, если со 2 то со 2, а не с какой-то другой! (в РП оценка начинается с 2 темы а КОС начинается с 6 где оценка по предыдущим темам?)

Рекомендуется использовать нормы времени для выполнения заданий. Т.Е. использовать коэффициенты пересчета норм времени на выполнение работ с учетом «ученического коэффициента».



СКАКУН 2.pdf

Рекомендуется: