

ОДОБРЕНО
решением Педагогического совета
техникума
от «20» февраля 2023 г.
Протокол № 16

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
техникума
от «01» марта 2023 г. № 474

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке разработки и утверждения учебно- программной документации: рабочих программ, календарно-тематических планов, комплектов оценочных средств программ учебной и производственной практики, планов учебных занятий в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

I. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о порядке разработки и утверждения рабочей программы учебной дисциплины, профессионального модуля, программы учебной и производственной практики в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта» (далее – Положение, техникум, программа) разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, приказом Минпросвещения РФ от 24.08.2022г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, зарегистр. в минобразования от 21.09.2022г №70167 и уставом техникума и регулирует процесс разработки, утверждения рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, требования к их структуре и содержанию.

1.2. Программы являются обязательной составной частью основной профессиональной образовательной программы и разрабатываются на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии, специальности (далее – ФГОС

СПО), примерной программы (при ее наличии), учебного плана по профессии, специальности.

1.3. Рабочая программа учебной дисциплины – документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины.

Рабочая программа профессионального модуля - документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля.

Программа учебной и производственной практики - документ, определяющий результаты освоения обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии, специальности.

1.4. Рабочая программа разрабатывается для каждой учебной дисциплины, профессионального модуля учебного плана всех реализуемых в техникуме основных профессиональных образовательных программ. Программы учебной и производственной практики разрабатываются в целом по профессии, специальности.

1.5. Программы являются едиными для всех форм получения образования: очной и заочной.

1.6. Основные задачи программы:

- определение совокупности знаний, умений, профессионального опыта, которыми обучающийся должен овладеть в результате изучения данной учебной дисциплины, профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практики;

- раскрытие структуры и содержания учебного материала;

- распределение объема часов по темам и видам занятий, самостоятельной работе;

- определение форм и методов контроля уровня овладения учебным материалом.

II. Содержание и структура программы

2.1. Содержание программы должно отвечать следующим требованиям:

- соответствовать ФГОС СПО по соответствующей профессии, специальности;
- учитывать требования социальных партнеров – потенциальных работодателей;
- определять цели изучения и место в основной профессиональной образовательной программе по конкретной профессии, специальности;
- раскрывать последовательность изучения разделов учебных дисциплин, профессиональных модулей, содержание соответствующих дидактических единиц; определять структуру и содержание учебной нагрузки обучающегося в ходе изучения данной дисциплины, профессионального модуля, прохождения практики;
- соответствовать требованиям научности в конкретной области знания;
- отражать инновационные подходы преподавания учебной дисциплины, профессионального модуля.

2.2. Структура программы

2.2.1. Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие обязательные элементы:

- титульный лист;
- две рецензии (внешние: представителя работодателя и (или) представителей образовательного сообщества);
- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2.2.2. Рабочая программа профессионального модуля включает следующие обязательные элементы:

- титульный лист;
- две рецензии (внешние: представителя работодателя, представителей образовательного сообщества);
- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

2.2.3. Программа учебной и производственной практики включает следующие обязательные элементы:

- паспорт программы практики;
- результаты освоения учебной и производственной практики;
- тематический план и содержание практики;
- контроль и оценка результатов.

III. Разработка, утверждение и рецензирование программы

3.1. Программа учебной, общепрофессиональной дисциплины, профессионального модуля разрабатывается преподавателем (автором).

Программа профессионального модуля может быть составлена в соавторстве.

3.2. Методическая комиссия проводит процедуру обсуждения и одобрения программ, оценивая их содержание и правильность оформления. При наличии замечаний программа возвращается автору на доработку. При отсутствии замечаний программа подписывается председателем методической комиссии.

3.3. После обсуждения и одобрения методической комиссией программа анализируется заместителем директора по учебной работе или методистом на предмет соответствия учебному плану и требованиям ФГОС СПО по профессии, специальности.

3.4. Программа рассматривается на заседании Педагогического совета и утверждается директором техникума.

3.5. Программы профессиональных модулей и всех видов практик согласовываются с работодателями.

3.6. Программы рецензируются при их разработке. Рецензентами являются ведущие специалисты потенциальных работодателей, ведущие специалисты отрасли по профилю специальности, преподаватели аналогичных или смежных дисциплин, модулей.

3.7. Рецензент представляет свой отзыв в печатном виде и отражает в нем соответствие содержания программы требованиям ФГОС СПО, современному уровню и тенденциям развития науки и производства; оценивает оптимальность содержания разделов, целесообразность распределения по видам занятий и трудоемкости в часах; вносит предложения по улучшению программы и дает заключение о возможности использования в учебном процессе.

Примечание: на рабочую программу составляется две внешние рецензии: от работодателя, и (или) педагогического работника другого учебного заведения.

3.8. Программы должны регулярно обновляться путем внесения изменений перед очередным переутверждением. Изменения должны оформляться документально и вноситься во все учтенные экземпляры. Основанием для внесения изменений могут быть:

- государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- рабочий учебный план техникума по специальности;
- содержание учебников и учебных пособий, рекомендованных Минобрнауки РФ;
- требования работодателей;
- содержание программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, изучаемых параллельно, на предыдущих и последующих этапах обучения (междисциплинарные связи);
- новейшие достижения в данной области;
- специфика внутренних условий - уровень развития студентов, особенности изучаемых предметов или тем, технические средства обучения, информационная, методическая и материальная база; возможности самого педагога.
- самооценка автора (составителя) программы;
- предложения преподавателей, ведущих занятия по данной дисциплине или МДК, по результатам работы в семестре или учебном году;
- предложения методической службы и председателя предметной (цикловой) методической комиссии по результатам посещения и обсуждения занятий.

При накоплении относительно большого числа изменений или внесении существенных изменений в программу должна разрабатываться вторая (или очередная) редакция программы,

которая подвергается процедуре утверждения, рецензирования, перерегистрации (в части года) как и при рассмотрении первой редакции.

3.8. Преподаватель ежемесячно заполняет календарно-тематическое планирование, где выставляет даты проведенных занятий по факту.

В календарно-тематическом плане детализируют темы программы на темы уроков, каждый урок - 1 час. Тема урока из календарно-тематического плана записывается в журнале теоретического обучения, в связи с этим тема должна быть сформулирована кратко. В календарно-тематическом плане можно использовать сокращения, расшифровка которых прописаны в конце календарно-тематического плана. В колонке средства обучения делается запись номер учебника или автор, параграф, страницы, и другие методические материалы для данной темы урока. Учебники последовательно пронумерованные указываются в конце календарно-тематического планирования. Темы самостоятельной работы прописываются в колонке "самостоятельная работа" напротив той темы урока, к которой она предусматривается.

Пример оформления календарно-тематического плана прилагается (приложение 2).

3.9. Содержание программ ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

3.10. Программа входит в состав учебно-методического комплекса по учебной дисциплине, профессиональному модулю, который доступен для ознакомления и использования преподавателями и обучающимися.

3.11. Бумажные варианты утвержденных программ по реализуемым образовательным программам хранятся у методиста в методическом кабинете.

3.12 По окончании срока обучения рабочие программы передаются в архив, где хранятся в течение 5 лет после выпуска групп.

к положению №24 о порядке
составления и оформления
учебно-программной документации
утвержденного от 31 августа 2023г

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.04 Математика
по профессии СПО

23.01.08 Слесарь по ремонту строительных машин

Срок обучения **1 год 10 месяцев**
на базе основного общего образования
Форма обучения: очная

2023 г.

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от 31 августа 2023г.

Утверждена
Директор ГБПОУ «КТТ и ЖТ»
_____ /В.А. Шахбазян/

Рассмотрена на заседании
методического объединения профильных
дисциплин,

протокол № 1 от 31 августа 2023г.

Председатель МК _____ / _____ /

Рабочая программа учебной дисциплины **ОД.04 «Математика»** разработана на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ (в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016); требований ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413, с изм. от 31 декабря 2015 г. N 1578, с изм. от 12 августа 2022г. № 732), примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины **«Математика»** для профессиональных образовательных организаций базовый уровень (вариант 2), утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол 14 от 30 ноября 2022г. В соответствии с требованиями: ФГОС СПО по профессии **23.01.08 Слесарь по ремонту строительных машин**, утвержденного приказом Министерства просвещения России № 774 от 26 августа 2022 года, зарегистрирован Министерством юстиции России (рег. № 70280 от 29 сентября 2022г.), укрупненной группы профессий **23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта**.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Авторы: _____ / _____ / преподаватели ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензенты: _____

МП

Занимаемая должность

Место работы

Квалификация по диплому

МП

Занимаемая должность

Место работы

Квалификация по диплому

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.01 История России
по профессии СПО

23.01.08 Слесарь по ремонту строительных машин

Срок обучения **1 год 10 месяцев**
на базе основного общего образования
Форма обучения: очная

2023 г.

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от 31 августа 2023г.

Утверждена
Директор ГБПОУ «КТТ и ЖТ»
_____ /В.А. Шахбазян/

Рассмотрена на заседании
методического объединения гуманитарных
дисциплин,

протокол № 1 от 31 августа 2023г.

Председатель МК _____ / Л.М. Хаженцева /

Рабочая программа учебной дисциплины **СГ.01 «История России»** разработана в соответствии с требованиями: ФГОС СПО по профессии **23.01.08 Слесарь по ремонту строительных машин**, утвержденного приказом Министерства просвещения России № 774 от 26 августа 2022 года, зарегистрирован Министерством юстиции России (рег. № 70280 от 29 сентября 2022г.), укрупненной группы профессий **23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих Профессия 23.01.08 Слесарь по ремонту строительных машин** утв. Протоколом ФУМО по УГПС 23.00.00 от 27 декабря 2021г №12, зарегистрированной в государственном реестре ПООП №49 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-496 от 10.10.2022.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Авторы: _____ / _____ / преподаватели ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензенты:	_____	_____
МП		Занимаемая должность
		Место работы
		Квалификация по диплому
	_____	_____
МП		Занимаемая должность
		Место работы
		Квалификация по диплому

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература» **Ошибка! Закладка не определена.**
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ

профессиональной образовательной программы

рассмотрена на заседании педагогического совета (протокол № __ от " __ " _____ 20__ г.) утверждена на 20__ - 20__ учебный год приказом директора ГБПОУ «КТТиЖТ» от " __ " _____ 20__ г.

Директор ГБПОУ "КТТиЖТ" _____ / _____ /

рассмотрена на заседании педагогического совета (протокол № __ от " __ " _____ 20__ г.) переутверждена на 20__ - 20__ учебный год приказом

директора ГБПОУ «КТТиЖТ» от " __ " _____ 20__ г. (без изменений / с изменениями)

Директор ГБПОУ "КТТиЖТ" _____ / _____ /

рассмотрена на заседании педагогического совета (протокол № __ от " __ " _____ 20__ г.) переутверждена на 20__ - 20__ учебный год приказом

директора ГБПОУ «КТТиЖТ» от " __ " _____ 20__ г. (без изменений / с изменениями)

Директор ГБПОУ "КТТиЖТ" _____ / _____ /

УТВЕРЖДЕН
решением педагогического совета
протокол от _____.____.20__ г. № __
председатель
_____ / _____ /

**ПЕРЕЧЕНЬ ИЗМЕНЕНИЙ К ОПОП и рабочим программам
ПО ПРОФЕССИИ**

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

Позиция	Изменения
Основные источники	

Приложение 2
к положению №24 о порядке
составления и оформления
учебно-программной документации
утвержденного от 31 августа 2023г

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
"Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта"

СОГЛАСОВАНО

методист _____ /И.В. Киселева/
« ___ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора по УР
_____ /М.Т. Салтыкова/

Календарно-тематический план

Для профессии/специальности

код и наименование профессии/специальности

№ группы

По дисциплине

индекс и наименование дисциплины

Преподаватель _____ / _____ /

Количество часов по учебному плану _____ ч.

Составлен в соответствии с рабочей программой, утверждённой от « ___ »
_____ 20__ г.

Рассмотрен на заседании методической комиссии

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель методической комиссии _____ / _____ /

№ ур ока	Наименование разделов и тем	Кол- во часов	Тип занятия (комбинированное, практическое, контрольная работа и др.)	Межпредм етные связи (профессио нализация)	Самостоят ельная работа (если предусмотре на учебным планом)	Средст ва обучен ия	Типы оценочн ых меропри ятий	Календарные сроки выполнения	
								№ группы	
								По плану	По факту
	Введение								
	Раздел 1 <i>(наименован ие раздела)</i>	*							
	Тема 1.1 <i>(тема программы из тематического плана)</i>	*							
1	Тема 1.1.1 <i>(тема урока)</i>	1							
2	Тема 1.1.2 <i>(тема урока)</i>	1							
3	Тема 1.1.3 <i>(тема урока)</i>	1							
	Тема 1.2 <i>(тема программы из тематическ ого плана)</i>	*							
4	Тема 1.2.1 <i>(тема урока)</i>	1							
	Тема 2.2 <i>(тема программы из тематическ ого плана)</i>	*							
10	Тема 2.2.1 <i>(тема урока)</i>	1							
11	Тема 2.2.2 <i>(тема урока)</i>	1							
	ИТОГО	*							

* Указывается количество часов в соответствии с тематическим планом

Для актуализированных ФГОС нет колонки самостоятельной работы

Приложение 3
к положению №24 о порядке
составления и оформления
учебно-программной документации
утвержденного от 31 августа 2023г

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Министерство образования и науки Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Краснодарского края
"Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта"

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

шифр профессия

2023

Рассмотрена:

Протокол заседания МК

№ 1 от «___» августа 20___ г.

Председатель _____ / _____ /

Утверждена:

Директором ГБПОУ "КТТиЖТ"

_____ / _____ /

Рассмотрена педсоветом

протокол №1 от «___» августа 20___ г.

Программа учебной практики для профессии начального профессионального образования _____ укрупненной группы профессий,

_____ ,
разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии начального профессионального образования _____, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № ___ от _____ года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № _____ от _____ г.).

Автор:

ФИО, преподаватель,

Рецензенты:

Квалификация по диплому:

Квалификация по диплому:

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии _____

(указать код и наименование профессии)

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт: _____

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.01			
Тема 01.1		Содержание учебного материала (дидактические единицы)	
Тема 01.2			
		Всего часов	
ПМ.02			
Тема 02.1			
Тема 02.2			
		Всего часов	
		Итого	

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в _____
(указать наименование учебных мастерских, лабораторий)

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

(приводится перечень средств обучения, оборудования, технических средств)

3.2. Информационное обеспечение обучения: _____
 (перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

3.3. Общие требования к организации учебной практики

 _ (описываются условия проведения занятий, особенности организации учебной практики)

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по _____
(указать код и наименование профессии)

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций: _____
- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности:

_____ по _____ профессии

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику:

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
ПМ.01		*
Тема 01.1		6
Тема 01.2		6
	Всего часов	*
ПМ.02		
Тема 02.1		

Тема 02.2		
		Всего часов
		Итого

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики _____ (описываются условия проведения занятий, особенности организации практики, организация руководства практикой)

3.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
------------------------------	--------------	--

3.3. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Приложение 4
к положению №24 о порядке
составления и оформления
учебно-программной документации
утвержденного от 31 августа 2023г

образец

(наименование образовательного учреждения)

**Комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
в виде экзамена , экзамена квалификационного
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по профессиональному модулю
ПМ. _____**

Код наименование профессии, специальности

срок обучения 1 год 10 месяцев

Кропоткин, 2023г

Рассмотрен педсоветом
протокол №1 от «__» августа 20__ г.

Утвержден:

Директором ГБПОУ "КТТ и ЖТ"

Рассмотрена
на заседании методической комиссии
Протокол заседания МК
№ 1 от «__» августа 20__ г.
Председатель _____ / _____ /

_____/_____/

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю

профессии СПО _____ разработан на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования профессии _____ (приказ
Минобрнауки РФ от " __ " _____ г. № _____, зарегистрирован в Минюсте РФ
" __ " _____ г. № _____) и рабочей программы
_____, разработчик
_____ 20__ год, Положения об оценочных
средствах для текущего контроля знаний и промежуточной аттестации
обучающихся ГБПОУ "КТТ и ЖТ», Положения об учебно-программной
документации ГБПОУ "КТТ и ЖТ».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Кропоткинский техникум технологий и
железнодорожного транспорта».

Разработчики:

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Рецензенты от работодателя¹:

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

¹ Рекомендуется согласовать комплект контрольно-оценочных средств с представителями профессионального сообщества (работников и или специалистов по профилю получаемого образования, руководителей организаций отрасли, профессиональных экспертов и др.) и приложить документы, подтверждающие факт согласования

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения _____

(наименование учебной дисциплины, профессионального модуля - указывается в соответствии с ФГОС СПО)

1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, формах аттестации

Таблица 1²

Результаты освоения (объекты оценивания)		Основные показатели оценки результата и их критерии	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 7.1. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7. ЛР	уметь: знать:	Соблюдение правил организации рабочих мест при приготовлении холодных и горячих сладких блюд в соответствии с технологическими требованиями. Рациональность выбора производственного инвентаря и оборудования в соответствии с СанПиН (СП 2.3.6.1079-01). Соблюдение технологической последовательности приготовления холодных и горячих сладких блюд в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий разработанным НИИОПом.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов Экзамен квалификационный
ПК 7.2. ПК 7.3. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК	уметь: знать:		Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной

² Правила заполнения таблицы см. в разъяснениях по разработке КОС

			ной практиках, оценка процесса, оценка результатов Экзамен квалификацион ный
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие в выставках, ярмарках, профессиональных конкурсах. Проведение мастер-классов.	Экзамен (квалификацион ный)	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Аргументирует и доказывает собственные суждения; Адекватно передает и воспринимает информацию в устной и письменной форме; Соблюдает профессиональную этику поведения; Решает проблемы вместе с коллегами.		
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. Участие в военных сборах. Успешное освоение профессионального модуля.		
ЛР 1-.....			

2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК

Проверяемые результаты обучения:

Текст задания:

.....

	Тема 1.1 (тема программы из тематического плана)	Задания для выполнения
1	Тема 1.1.1 (тема урока)	
2	Тема 1.1.2 (тема урока)	
3	Тема 1.1.3 (тема урока)	
	Тема 1.2 (тема программы из тематического плана)	

Критерии оценок тестовой работы –

90-100% правильных ответов – «5»

75-89% правильных ответов – «4»

60-74% правильных ответов – «3»

Менее 60 % правильных ответов – «2»

Критерии оценки устных работ:**3. Оценка освоения практического курса профессионального модуля****3.1 Учебная практика:**

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
приготовления сладких блюд; приготовления напитков;	Подготовка ягод и фруктов, приготовление и оформление сладких холодных блюд, киселей, желе, горячих сладких блюд, холодных напитков, горячих напитков, требования к качеству. Выполнение проверочной работы Соблюдение правил организации рабочих мест при приготовлении в соответствии с технологическими требованиями. Рациональность выбора производственного инвентаря и оборудования в соответствии с СанПиН (СП 2.3.6.1079-01). Соблюдение технологической последовательности приготовления в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий разработанным НИИОПом. Использование новых технологий при приготовлении. Соблюдение санитарных требований и техники безопасности при работе с инвентарем и оборудованием в соответствии с	Журнал учебных занятий п. 5.1. учебная практика. Дневник, аттестационный лист.

	СанПиН (СП 2.3.6.1079-01).	
--	----------------------------	--

3.2 Производственная практика:

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
приготовления сладких блюд; приготовления напитков;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление сладких холодных и горячих блюд. 2. Приготовление напитков. 	Дневник производственной практики, характеристика, отчет о практике, аттестационный лист.

3.3. Задания для проведения проверочной работы (экзамен квалификационный)

ЗАДАНИЕ (практическое - указать) №

Текст задания: _____

Условия выполнения задания³

1. Место (время) выполнения задания (например, на учебной/ производственной практике, в цеху организации (предприятия), мастерской ОУ (ресурсного центра), на полигоне, в учебной фирме и т.п.): _____

2. Максимальное время выполнения задания: _____ мин./час.

3. Вы можете воспользоваться (указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.) _____

4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности _____

³ Для теоретических заданий, используемых в ходе аттестаций по учебной дисциплине или МДК, это требование факультативно.

ЗАДАНИЕ (практическое - указать) №

Текст задания: _____

Условия выполнения задания⁴

1. Место (время) выполнения задания (например, на учебной/ производственной практике, в цеху организации (предприятия), мастерской ОУ (ресурсного центра), на полигоне, в учебной фирме и т.п.): _____

2. Максимальное время выполнения задания: _____ мин./час.

3. Вы можете воспользоваться (указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.) _____

4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности _____

3.4. Подготовка и защита портфолио

Для проверки ОК 1, ОК 6 используется портфолио работ, которые представляют собой различные работы обучающихся собранные на этапе обучения профессиональному модулю 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

Основные требования к структуре и оформлению портфолио: портфолио представляет собой индивидуальную папку- накопитель, демонстрирующую умение учащихся предоставлять на основе сбалансированных нормализованных показателей структурированную и систематизированную информацию о собственном профессиональном развитии, личных достижениях в образовательной деятельности.

Структура портфолио включает:

Наименование рубрики	Основное содержание
3. Учебные материалы	
3.4. Профессиональные модуль ПМ.07	Дневник и аттестационный лист о производственной практике. Фотоальбом выполненных практические работ, Описание работы студента под руководством повара или шеф-повара
4. Личные достижения	Копии наград, почетных грамот, а также документы, подтверждающие достигнутый студентом уровень, Письма, отзывы, рекомендации (при условии участия в мероприятиях во время обучения по ПМ.07)

⁴ Для теоретических заданий, используемых в ходе аттестаций по учебной дисциплине или МДК, это требование факультативно.

4. Пакет экзаменатора⁵

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Задание <hr/> <hr/> <hr/> <p><i>указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание</i></p>		
Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно- оценочных средств)	Отметка о выполнении
Условия выполнения заданий (если предусмотрено) Время выполнения задания мин./час. <i>(если оно нормируется)</i> _____ Требования охраны труда: _____ <i>инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др.</i> Оборудование: _____ Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) _____ Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) _____		

⁵ Пакет экзаменатора может быть сформирован как по всем заданиям (если оценивание проводится одновременно и / или объем заданий невелик), так и по каждому заданию (если оценивание рассредоточено во времени и проводится по накопительной системе и / или объем заданий велик). Приведен макет для одного задания.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.*		
ФИО _____ обучающийся на <u> 3 </u> курсе по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер освоил(а) программу профессионального модуля <u>ПМ, 07 Приготовление сладких блюд и напитков.</u> в объеме 106 час. с « » .20__ г. по « » .20__ г.		
Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации	
1	2	
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	Дифференцированный зачет " " "	
УП	не предусмотрена	
ПП	Дифференцированный зачет " " "	
ПМ	Экзамен (квалификационный)	
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 7.1. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7.	Соблюдение правил организации рабочих мест при приготовлении холодных и горячих сладких блюд в соответствии с технологическими требованиями. Рациональность выбора производственного инвентаря и оборудования в соответствии с СанПиН (СП 2.3.6.1079-01). Соблюдение технологической последовательности приготовления холодных и горячих сладких блюд в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий разработанным НИИОПом. Использование новых технологий при приготовлении и оформлении холодных и горячих сладких блюд. Соблюдение санитарных требований и техники безопасности при работе с инвентарем и оборудованием в соответствии с СанПиН (СП 2.3.6.1079-01).	
ПК 7.2. Готовить горячие напитки. ПК 7.3. Готовить и оформлять холодные напитки. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7.	Соблюдение правил организации рабочих мест при приготовлении горячих напитков в соответствии с технологическими требованиями. Рациональность выбора производственного инвентаря и оборудования в соответствии с СанПиН (СП 2.3.6.1079-01). Соблюдение технологической последовательности приготовления напитков в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий разработанным НИИОПом. Использование новых технологий при приготовлении	

	<p>напитков.</p> <p>Соблюдение санитарных требований и техники безопасности при работе с инвентарем и оборудованием в соответствии с СанПиН (СП 2.3.6.1079-01).</p>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Участие в выставках, ярмарках, профессиональных конкурсах.</p> <p>Проведение мастер-классов.</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Аргументирует и доказывает собственные суждения;</p> <p>Адекватно передает и воспринимает информацию в устной и письменной форме;</p> <p>Соблюдает профессиональную этику поведения;</p> <p>Решает проблемы вместе с коллегами.</p>	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. Участие в военных сборах. Успешное освоение профессионального модуля.</p>	
<p>Личностные результаты</p>		

Дата ____ . ____ . 20 ____

Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель _____ / _____ /

Члены _____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

Согласовано методист

_____ / И.В. Киселева /

ПЛАН УРОКА № _____

Тема

программы: _____

Тема

урока: _____

Цели урока:

- **Образовательная:** сформировать у обучающихся прочные системные знания по

- **Воспитательная:** привить обучающимся познавательный интерес к изучаемому материалу, лежащему в основе профессиональных знаний. Воспитывать интерес к будущей профессии. _____

- **Развивающая:** через установление предметных связей _____ развить у обучающихся умение анализировать и самостоятельно выделять основные _____, способствовать развитию творческого мышления, интереса к будущей профессии.

Личностные результаты: _____

Общие

компетенции _____

Профессиональные

компетенции _____

Тип урока: _____

Методическое обеспечение: раздаточный материал, рабочие тетради, тесты, ситуационные задачи, плакаты

.....
Технологии, используемые на уроке: *здоровьесберегающие, проблемного обучения, метод проекта и*

т.д......

Межпредметные связи: _____

ХОД УРОКА:

1. Организационный момент (2 мин):

- проверка наличия обучающихся.
- сообщение темы урока, целей и плана урока.

2. **Актуализация опорных знаний обучающихся** (проверить усвоение пройденного материала путем блиц опроса и беседы по вопросам. Вспомнить необходимые знания из пройденного материала, которые необходимы будут для данного урока). (10 мин)

3. **Изучение нового материала** (объяснение можно построить на основе изложенного материала в учебнике на стр. _____ по следующему плану). (20 мин)

План изучения нового материала:

- 1.
- 2.

КОНСПЕКТ: _____

4. **Закрепление нового материала:** первичное закрепление и обобщение полученных знаний на уроке (устный опрос, тестирование, беседа, диалог и т.д.). (10 мин)

- проблемные ситуации

5. **Подведение итогов урока:** (3 мин)

- объявление оценок обучающимся с комментариями.
- Анализ учебной работы на уроке (отметить недостатки и типичные ошибки, и способы их устранения).

6. **Самостоятельная работа** (инструктаж)

- _____

Согласовано методист

_____ /И.В. Киселева/

ГБПОУ "КТТиЖТ"
г. Кропоткин.

План урока № _____ мастера п/о _____
на _____ уч. год

Тема

№ _____

Подтема.

Цели урока.

Познавательная: ознакомить и научить обучающихся

Воспитательная: приемами и методами урока способствовать воспитанию аккуратности и эстетики труда, прививать культуру общения, бережное отношение к материалам, оборудованию и энергоносителям, вырабатывать чувство необходимости соблюдать требования санитарных норм и правил, охраны труда и техники безопасности.

Развивающая: способствовать развитию творческого мышления, интереса к будущей профессии.

Личностные

результаты: _____

Общие

компетенции _____

Профессиональные

компетенции _____

Метод проведения: беседа, диалог с использованием элементов деловой игры, информационно – сообщающий, практический.

Наглядные пособия: схемы, плакаты, технологические, инструкционные карты, презентации, электронные учебные пособия.

Межпредметные связи:

Материальная база.

_____.

Ход урока

1. Организационный момент. 5 мин

✓ Рапорт дежурного

2. Сообщение темы и цели урока. 2 мин

3. Вводный инструктаж 40 мин.

Актуализация опорных знаний обучающихся (проверить усвоение пройденного материала путем блиц опроса и беседы по вопросам. Вспомнить необходимые знания из пройденного материала, которые необходимы будут для данного урока). (10 мин)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

4. Объяснение нового материала. 30 мин.

Рассказываю и показываю задание с повтором учащимися новых приемов. Комментирую, какие могут быть ошибки.

Для лучшего закрепления материала можно использовать презентацию с поэтапным приготовлением или видеоролик.

Проблемная
ситуация _____

Даю задание обучающимся и озвучиваю критерии оценок.

4. Текущий инструктаж. 290 мин. (4 часа 50 мин)

1) Целевые обходы по:

- ✓ Организации рабочего места
- ✓ Использованию инвентаря и посуды
- ✓ Соблюдению технологического процесса
- ✓ Соблюдению методов и приемов
- ✓ Соблюдению правил техники безопасности
- ✓ Выявлению типичных ошибок

- ✓ Соблюдению режима экономии сырья, электроэнергии
- ✓ Соблюдению правил гигиены и санитарии.
 - 2) Оценивание работы взаимопроверкой.
 - 3) Уборка рабочих мест.

5. Заключительный инструктаж. 20 мин.

- Выставление оценок, их обоснование, обсуждение типичных ошибок.
- Сообщение темы и цели следующего урока:

- Принятие рапорта дежурного о санитарном состоянии рабочих мест

Литература: _____

Повторить тему: «_____» с. _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024