

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
«КОЛЛЕДЖ СТРОИТЕЛЬСТВА И ДИЗАЙНА»

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом  
колледжа

Протокол № 1 от 28.08.2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

/Ш.Магомедов

Приказ № 32 от 11.01.2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ  
О КОМПЛЕКСНОМ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
МОДУЛЕЙ И УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕ-  
ССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
«КОЛЛЕДЖА СТРОИТЕЛЬСТВА И ДИЗАЙНА»

Локальный акт № 53

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

ГБПОУ РД «КСиД»

 /Г.Магомедов

" " \_\_\_\_\_ 2017 г.

Махачкала, 2017

## 1 Общие положения

Положение о комплексном учебно-методическом обеспечении предназначено для введения единых требований к учебно-методическому обеспечению Основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), в соответствии с

Законом Российской Федерации «Об образовании в РФ»;

Уставом колледжа;

государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО);

нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации.

Комплексное учебно-методическое обеспечение (КУМО) профессиональных модулей и дисциплин является инструментом, необходимым условием для обеспечения качества преподавания и достижения высоких результатов образовательного процесса, а так же является основой для оценки и планирования работы предметной цикловой комиссии по дальнейшему совершенствованию методического обеспечения учебного процесса.

КУМО, используемые для обеспечения учебного процесса, представляют собой совокупность учебно-методических материалов, определяющих содержание каждого профессионального модуля и дисциплины, а также методики использования учебно-методического обеспечения, необходимого для всех видов аудиторных занятий и организации самостоятельной работы студентов.

Целями КУМО являются:

1. систематизация содержания профессиональных модулей и дисциплин;
2. улучшение их методического обеспечения;
3. внедрение инновационных методов обучения;
4. повышение качества приобретаемого профессионального опыта;
5. внедрение активных методов обучения;
6. оказание студентам методической помощи в усвоении учебного материала;
7. правильное планирование и организация самостоятельной работы и контроля знаний студентов;
8. оказание помощи преподавателям в совершенствовании педагогического мастерства.

КУМО должно обеспечивать:

1. самостоятельное изучение теоретического материала;
2. контроль знаний обучающегося (самоконтроль, текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию);
3. методическое сопровождение по организации всех видов занятий.
4. методическую и практическую помощь студентам в освоении учебного материала;
5. методическую помощь преподавателям при подготовке проведения учебного процесса по профессиональным модулям и дисциплинам;

## 2 Основные требования к составу КУМО

Важно, чтобы вся документация была не формальным набором документов, а действенным инструментом совершенствования образовательного процесса, повышения его качества и результативности.

Состав и структура КУМО конкретного профессионального модуля или дисциплины создаются на рассматриваются соответствующей предметной цикловой комиссией, предоставляются зам.директора по УР для формирования пакета по специальности, который согласуется с представителем от работодателей и утверждается директором колледжа.

В состав каждого КУМО по ОПОП входят следующие комплекты (см. Приложение):

### 1. Нормативный комплект

1.1. **Примерная программа** профессионального модуля или учебной дисциплины – рекомендательный документ, используемый при подготовке рабочей программы профессионального модуля или



учебной дисциплины.

**1.2. Рабочая программа профессионального модуля или дисциплины** – учебно-методический документ, в котором определены требования к результатам освоения ОПОП, последовательность и наиболее целесообразные способы ее усвоения студентами в условиях конкретного образовательного учреждения.

В программе распределение учебного материала производится по дидактическим единицам и времени, необходимого на их изучение и задания студентам на самостоятельную внеаудиторную работу. (образец оформления Приложение 2)

**1.3. Комплект контрольно-оценочных средств** – является приложением к рабочей программе учебной дисциплины или профессионального модуля. Включает в себя:

**1.3.1. Реестр** контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю или учебной дисциплине.

**1.3.2. Для профессионального модуля:** виды работ на учебной или производственной практике и требования к их выполнению.

**1.3.3. Для профессионального модуля и учебной дисциплины:** показатели оценки результата освоения умений и усвоения знаний.

**1.3.4. Пакет преподавателя** с полным перечнем всех контрольно-оценочных заданий.

**1.3.5. Пакет для студента.**

(Образец оформления Приложение 3)

## **2. Комплект по выполнению лабораторно-практических занятий**

**2.1. Методические указания** для студентов по выполнению лабораторных или практических занятий разрабатываются чаще всего по проведению лабораторно-практических работ, проведение которых подразумевает соблюдение определенных мер предосторожности.

**2.2. Образцы выполнения лабораторных и практических работ.**

**2.3. Комплект необходимой нормативной и бланочной документации** к выполнению лабораторных и практических заданий.

**2.4. Методические разработки** по планированию и методикам проведения лабораторных работ и практических занятий.

**3. Комплект по планированию курсовых работ (проектов) и руководству ими.** *(Данный комплект составляется при наличии курсовых работ (проектов) согласно рабочему учебному плану по специальности.)*

**3.1. Перечень тем курсовых работ (проектов)** по учебным группам с учетом специальности.

**3.2. Методические указания** для студентов по выполнению и оформлению курсовых работ (проектов).

**3.3. Фактический материал** предприятий для курсового проектирования.

**3.4. Образцы курсовых работ (проектов).**

**Другие материалы.** В состав КУМО могут быть включены любые дополнительные материалы, разработанные преподавательским составом с целью улучшения освоения профессионального модуля или учебной дисциплины, расширения знаний, умений и практического опыта студентов.

Дополнительные документы рекомендуется включать в УМК при их наличии или по мере их создания и необходимости обеспечения ими учебного процесса.

**4. План учебного занятия** - учебно-методический документ, разрабатываемый преподавателем на каждое учебное занятие для обеспечения эффективной реализации содержания образования, целей обучения, воспитания и развития студентов, формирования у них знаний, умений и практического опыта.\* (оформляется преподавателями, имеющими стаж преподавательской работы менее 3 лет)

**5. План-отчет работы кабинета.** (Приложение 4)

## Комплексное учебно – методическое обеспечение

Содержание учебно-методического комплекса	Наличие
<b>1. Нормативный комплект</b>	
1.1. Примерная программа.	
1.2. Рабочая программа профессионального модуля или дисциплины.	
1.3 Комплект контрольно-оценочных средств	
1.3.1. Реестр	
1.3.2. Виды работ на учебной или производственной практике и требования к их выполнению. (для профессионального модуля)	
1.3.3. Пакет для преподавателя: - расшифровка проверяемых профессиональных и общих компетенций; - сформулированные требования к результату и критерии оценки; - комплект заданий (тесты, ситуационные задачи, кейсы, контрольные работы, опросы, задания для проверки практических умений и т.д.)	
1.3.4. Пакет заданий для студентов	
1.3.5. Экзаменационные билеты	
1.3.6 Методические разработки и методические рекомендации по подготовке и сдаче экзамена.	
<b>2. Комплект по выполнению лабораторно-практических занятий</b>	
2.1. Методические указания по методикам проведения лабораторных работ и практических занятий.	
2.2. Комплект необходимой нормативной и бланочной документации к выполнению лабораторных и практических занятий.	
<b>3. Комплект по планированию курсовых работ и руководству ими.</b>	
3.1. Перечень тем курсовых работ	
3.2. Методические указания для студентов по выполнению и оформлению курсовых работ	
3.3. Образцы курсовых работ	
3.4. Фактический материал предприятий для курсового проектирования.	
<b>4. Комплект по изучению отдельных учебных тем*</b>	
4.1. Поурочные планы	
4.2. Конспекты лекций	
4.3. Опорные конспекты	
4.4. Рабочие тетради	
4.5. Образцы типовых документов	
4.6. Раздаточный и иллюстрированный материал (схемы, таблицы и т.д.)	

**ГОСУДАРСТВЕННОБЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
«КОЛЛЕДЖ СТРОИТЕЛЬСТВА И ДИЗАЙНА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ /ИЛИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МДК 01.01 или ОП.01 Название дисциплины**

Одобрено  
цикловой методической  
комиссией  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.директора по учебной работе

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Автор: \_\_\_\_\_



## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

4

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5

### 2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

10

### 3. условия реализации программы учебной дисциплины

11

### 4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Название дисциплины

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности) (название специальности)

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

*знать:*

*уметь:*

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - \_\_\_\_\_ часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – \_\_\_\_\_ часа;

самостоятельной работы обучающегося - \_\_\_\_\_ часа.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы на 2011-2012 учебный год по дневному отделению

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
<b>Итого к выдаче со снятием</b>	
<i>аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы  
на 2011-2012 учебный год по заочному отделению**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	
в том числе:	
практические занятия	
<b>К выдаче занятия:</b>	
№	
<i>аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование МДК , разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1.</b>			Сумма часов = содержание + практические + самостоятельная <b>13</b>	
<b>Тема 1.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	Объем аудиторных часов/ в том числе практических <b>4/2</b>	
	<b>1</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
		<b>Домашнее задание:</b>		
	<b>2</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
		<b>Домашнее задание:</b>		
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	<b>2,3</b>
<b>Тема 2.</b>			<b>2</b>	<b>1</b>
	<b>3</b>	<b>Практические занятия не предусмотрены</b>		
		<b>Домашнее задание:</b>		
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3</b>	<b>2,3</b>
		<b>Итого</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. условия реализации программы **УЧЕБНОЙ** дисциплины Документационное обеспечение управления

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

4. Контроль и оценка результатов освоения **УЧЕБНОЙ** Дисциплины

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения



**ГОСУДАРСТВЕННОБЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
«КОЛЛЕДЖ СТРОИТЕЛЬСТВА И ДИЗАЙНА»**

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине<sup>1</sup>**

**ОП.** \_\_\_\_\_ -

*код и наименование*

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СПО

\_\_\_\_\_ *код и наименование*

базовой подготовки

*базовой или углубленной (только для СПО)*

**Махачкала, 2017**

---

<sup>1</sup> Курсивом даны пояснения к заполнению макета или примеры. После заполнения макета их следует удалить.

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_

(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_

(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)

1. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<b>Уметь</b> Взять из раздела 1.3. программы учебной дисциплины	сформулировать	Соотнести с таблицей 4. из учебной дисциплины
<b>Знать</b> Взять из раздела 1.3. программы учебной дисциплины	сформулировать	

2. Комплект материалов для оценки сформированности знаний и умений по учебной дисциплине

В состав комплекта входят задания для студентов и пакет преподавателя (эксперта).

*Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний могут представлять собой перечни вопросов, задания с выбором ответа (с одним или несколькими правильными ответами), задания на установление соответствия, сравнение, анализ, ситуационные задания (задачи, кейсы), задания на лабораторную (расчетно-графическую и т.п.) работу, сценарии деловой (ролевой) игры и т.д.. В зависимости от этого изменяется форма их представления.*

**ЗАДАНИЕ № 5,  
количество вариантов 20**

Условия выполнения задания учебная лаборатория технохимического контроля, задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

Указать:

- место (время) выполнения задания: на учебной/ производственной практике, в цеху организации (предприятия), мастерской ОУ (ресурсного центра), на полигоне, в учебной фирме и т.п.;
- используемое оборудование (инвентарь)
- другие характеристики, отражающие сущность задания: в режиме деловой игры, в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности и т.д., и т.п.

**Вариант № 1**

Текст задания (если деление на части не предусмотрено) \_\_\_\_\_

Часть А. 1. Перечислить органолептические показатели качества мяса (образец №1 ).

2. Охарактеризовать особенности методик определения этих показателей

3. Назвать требования к качеству, предъявляемые к готовому полуфабрикату, условиях хранения и реализации.

4. Перечислить технологическое оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката ромштекс

Часть Б.

1. Определить практически вид мясного сырья, части туши по кулинарному использованию.

2. Рассчитать массу исходного сырья для приготовления 20 порций ромштекса.

**Инструкция** (можно расширить)

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания) (указывается при необходимости) \_\_\_\_\_
  2. Вы можете воспользоваться ГОСТ
  3. Максимальное время выполнения задания – 50 мин./час.
  4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов (при необходимости)
- Вариант №** \_\_\_\_\_
- ... и т.д.

### ПАКЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

*Может быть сформирован как по всем заданиям (если оценивание проводится одновременно), так и по каждому заданию (если оценивание рассредоточено во времени и проводится по накопительной системе)*

Показатели оценки результатов освоения знаний и умений

Номер и краткое содержание задания	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания) <i>м.б. конкретизированы, соотнесены с этапами выполнения задания в сравнение с паспортом</i>
Часть А. 1. Назвать органолептические показатели качества мяса.	показатели перечислены верно
2. Охарактеризовать особенности методик определения этих показателей	особенности методик охарактеризованы верно
Часть Б 1. Определить практически вид мясного сырья, части туши по кулинарному использованию	вид мясного сырья, части туши по кулинарному использованию определен верно
2. Рассчитать массу исходного сырья для приготовления 20 порций ромштекса	Масса рассчитана верно



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
«КОЛЛЕДЖ СТРОИТЕЛЬСТВА И ДИЗАЙНА»

Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю<sup>2</sup>

---

*код и наименование*  
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СПО  
**260807 Технология продукции общественного питания**  
*код и наименование*  
базовой подготовки  
*базовой или углубленной (только для СПО)*

Махачкала, 2017

---

<sup>2</sup> Курсивом даны пояснения к заполнению макета или примеры. После заполнения макета их следует удалить.

**Разработчики:**

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

**Эксперты от работодателя<sup>3</sup>:**

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

<sup>3</sup> В соответствии с требованиями ФГОС необходимо приложить документы, подтверждающие факт согласования комплекта контрольно-оценочных средств, входящих в состав ОПОП ОУ, с представителями профессионального сообщества (работников и или специалистов по профилю получаемого образования, руководителей организаций отрасли, профессиональных экспертов и др.)

1.1. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Виды работ на учебной и/ или производственной практике и требования к их выполнению</b>	<b>Виды заданий</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Взять из раздела ПМ 1.2. иметь практический опыт	Взять из программы ПМ, табл.3.2.	разработать

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Форма аттестационного листа по практике  
(заполняется на каждого обучающегося)

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_  
*ФИО*  
обучающийся(ая) на \_\_\_\_\_ курсе по профессии НПО / специальности СПО

\_\_\_\_\_  
*код и наименование*  
успешно прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю

\_\_\_\_\_  
*наименование профессионального модуля*  
в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*наименование организации, юридический адрес*  
**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики** (*дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ*) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

\_\_\_\_\_  
Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_  
Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

МП

Предложение объединить раздел 1.1 и Приложение 1. и создать единый документ «Отчет по практике», который включает в себя Аттестационный лист по практике и

Виды и качество выполнения работ

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Виды работ на учебной и/ или производственной практике и требования к их выполнению</b>	<b>Виды заданий</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

1.2. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<b>Уметь</b> Взять из раздела 1.2 ПМ	разработать	
<b>Знать</b> Взять из раздела 1.2 ПМ	разработать	



2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности \_\_\_\_\_

**2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий**

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 5,  
количество вариантов 20**

**Оцениваемые компетенции:** ПК 1, ПК 3, ОК 2, ОК 3, ОК 9

**Условия выполнения задания** учебная лаборатория технохимического контроля, задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

*Указать:*

- место (время) выполнения задания: на учебной/ производственной практике, в цеху организации (предприятия), мастерской ОУ (ресурсного центра), на полигоне, в учебной фирме и т.п.;
- используемое оборудование (инвентарь)
- другие характеристики, отражающие сущность задания: в режиме деловой игры, в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности и т.д., и т.п.

**Вариант № 1**

Текст задания (если деление на части не предусмотрено) \_\_\_\_\_

Часть А. 1. Перечислить органолептические показатели качества мяса (образец №1).

2. Охарактеризовать особенности методик определения этих показателей

3. Назвать требования к качеству, предъявляемые к готовому полуфабрикату, условиях хранения и реализации.

4. Перечислить технологическое оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката ромштекс

Часть Б.

1. Определить практически вид мясного сырья, части туши по кулинарному использованию.

2. Рассчитать массу исходного сырья для приготовления 20 порций ромштекса.

**Инструкция (можно расширить)**

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания) (указывается при необходимости) \_\_\_\_\_

2. Вы можете воспользоваться ГОСТ

3. Максимальное время выполнения задания – 50 мин./час.

4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов (при необходимости)

**Вариант № \_\_\_\_\_**

... и т.д.

2.3.

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

*Может быть сформирован как по всем заданиям (если оценивание проводится одновременно), так и по каждому заданию (если оценивание рассредоточено во времени и проводится по накопительной системе)*

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания) <i>м.б. конкретизированы, соотнесены с этапами выполнения задания в сравнение с паспортом</i>
------------------------------------	-------------------------	---

Часть А. 1. Назвать органолептические показатели качества мяса.	ПК 1	показатели перечислены верно
2. Охарактеризовать особенности методик определения этих показателей		особенности методик охарактеризованы верно
Часть Б 1. Определить практически вид мясного сырья, части туши по кулинарному использованию	ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 9	вид мясного сырья, части туши по кулинарному использованию определен верно
2. Рассчитать массу исходного сырья для приготовления 20 порций ромштекса	ПК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 9	Масса рассчитана верно

**Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых:**

Задание № 5 20 вариантов

Задание № \_\_\_\_\_ вариантов

...

**Время выполнения** каждого задания:

Задание № 5 50 мин

Задание № \_\_\_\_\_ мин

Задание № \_\_\_\_\_ мин

...

**Условия выполнения заданий**

Задание 2.

Требования охраны труда: белый халат, головной убор, бахилы, инструктаж по технике безопасности

Оборудование \_\_\_\_\_

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) ГОСТ Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

Задание \_\_\_\_\_ (аналогично)

**Рекомендации** по проведению оценки (можно расширить):

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки (обязательный элемент).

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

(напр. ознакомьтесь с оборудованием для каждого задания; укажите дополнительную литературу, необходимую для оценивания, создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход (технику) выполнения задания и т.д.)

**2.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)**  
(только для СПО, если предусмотрено)

**Проверяемые результаты обучения:**

Перечислить коды и наименования ПК и ОК

**Основные требования:**

Требования к структуре и оформлению проекта (работы): \_\_\_\_\_.

Требования к защите проекта (работы): \_\_\_\_\_.

**Показатели оценки работы (проекта)**

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

**Показатели оценки защиты работы (проекта)**

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

Приложение 4

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
«КОЛЛЕДЖ СТРОИТЕЛЬСТВА И ДИЗАЙНА»**

---

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.

**План работы кабинета  
на 2017-18 учебный год**

№ кабинета \_\_\_\_\_

По УД / ПМ \_\_\_\_\_

Зав.кабинетом \_\_\_\_\_

План рассмотрен и обсужден предметно - цикловой комиссией

«    » \_\_\_\_\_ 2017 г. Протокол № \_\_\_\_\_

Председатель предметно-цикловой комиссии



№	Наименование мероприятия	исполнитель	Дата проведения	Отметка о выполнении
1	<b>Организационные вопросы</b> Подготовка к учебному году, ремонт, переоборудование и т.д.			
2	<b>Обеспечение дидактическими материалами</b> Раздаточный материал, конспекты лекций, презентации к уроку, образцы и т.д.			
3	<b>Организация консультаций</b> Темы консультаций			
4	<b>Организация самостоятельной работы</b> Виды самостоятельных работ			
5	<b>Учебная и внеклассная работа</b> Тематические внеклассные занятия, мероприятия по предмету			
6	<b>Методическая работа</b> Разработка программ, методических рекомендаций, заданий, пособий и т.д., утвержденных протоколом ПЦК			
7	<b>Организация экскурсий</b> По необходимости			
8	<b>Профориентационная работа</b> Участие в Дне открытых дверей, приглашение выпускников-специалистов, проведение презентаций техникума в школах города и области			

