

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ»
«ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено и одобрено
на заседании педагогического совета
«14» февраля 20 15 г.



Директор АНО «ПОО» «ФЭК»
к.э.н., доцент

В.В. Узунов

ПОЛОЖЕНИЕ
о комплексном учебно-методическом обеспечении
профессиональных модулей и учебных дисциплин
АНО «ПОО» «ФЭК»

г. Симферополь

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 АНО «ПОО» «ФЭК»;
- 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 заместителю директора по УР для формирования пакета по профессии/специальности, который согласуется с представителем работодателя и утверждается директором АНО «ПОО» «ФЭК».

В состав каждого КУМО по ОПОП входят следующие комплекты (см. Приложение1):

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 обучающимися/студентами АНО «ПОО» «ФЭК». В программе распределение учебного материала производится по дидактическим единицам и времени, необходимого на их изучение. Указываются задания студентам на самостоятельную работу (Приложение 2).

1.3. Комплект контрольно-оценочных средств УД/ПМ – является приложением к рабочей программе учебной дисциплины или профессионального модуля, включает в себя (Приложение 3).

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

2. Комплект по выполнению лабораторных работ и практических занятий.

2.1. Методические указания для студентов по выполнению лабораторных работ и практических занятий.

2.2. Образцы выполнения лабораторных работ и практических занятий

2.3. Комплект необходимой документации для выполнения лабораторных работ и практических занятий.

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

3. Комплект по планированию курсовых работ и руководству ими.

Данный комплект составляется согласно рабочему учебному плану по специальности.

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

Дополнительные материалы. В состав КУМО могут быть включены дополнительные материалы, разработанные педагогами с целью эффективного освоения профессионального модуля или учебной дисциплины, углубления знаний, умений и практического опыта студентов.

Дополнительные материалы рекомендуется включать в УМК по мере их создания для обеспечения учебного процесса.

3. 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.

5. План работы кабинета (см. Приложение 4).

Комплексное учебно-методическое обеспечение

Содержание учебно-методического комплекса	Наличие
1. Нормативный комплект	
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.	
2. Комплект по выполнению лабораторно-практических занятий	
2.1. Методические указания по методике проведения лабораторных работ и практических занятий.	
2.2. Комплект документации для выполнения лабораторных работ и практических занятий.	
3. Комплект по планированию курсовых работ и руководству ими.	
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.	
4. Комплект по изучению отдельных учебных тем*	
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.)	

Рабочие программы профессионального модуля и учебной дисциплины разрабатываются в соответствии с требованиями, указанными в методических рекомендациях Федерального института развития образования 2014 г. и оформляются в соответствии с макетами программ профессионального модуля и учебной дисциплины (см. сборник «Методика разработки профессиональной образовательной программы СПО методические рекомендации», стр. 16 – разработка программы профессионального модуля на стр. 25 – правила разработки программы учебной дисциплины).

Титульный лист

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
АНО «ПОО» «Финансово-экономический колледж»

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине¹**

ОП. _____ -

код и наименование

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по профессии/специальности СПО

_____ *код и наименование*
базовой подготовки
базовой или углубленной (только для СПО)

Симферополь, 201__

Лист 2

Разработчики:

(место работы)
(инициалы, фамилия)

(занимаемая должность)

(место работы)
(инициалы, фамилия)

(занимаемая должность)

¹Курсивом даны пояснения к заполнению макета или примеры. После заполнения макета их следует удалить.

Освоение умений и усвоение знаний:

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

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю²**

код и наименование
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по профессии/специальности СПО

260807 Технология продукции общественного питания

код и наименование
_____ базовой подготовки
базовой или углубленной (только для СПО)

Симферополь, 20__

²Курсивом даны пояснения к заполнению макета или примеры. После заполнения макета их следует удалить.

Лист 2
Разработчики:

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

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

Эксперты от работодателя³:

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

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

³В соответствии с требованиями ФГОС необходимо приложить документы, подтверждающие факт согласования комплекта контрольно-оценочных средств, входящих в состав ОПОП ОО, 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

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

Форма аттестационного листа по практике
(заполняется на каждого обучающегося)
аттестационный лист по практике

ФИО
 обучающийся(ая) на _____ курсе по профессии / 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__ _____
 практики _____ Подпись _____ руководителя

 _____ / ФИО, должность
 Подпись ответственного лица организации (базы практики)
 _____ / 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

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

1.2. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Уметь Взять из раздела 1.2 ПМ	разработать	
Знать 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 экзаменующихся 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) м.б. конкретизированы, соотнесены с этапами выполнения задания в сравнение с паспортом
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 , вид 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 экзаменующихся (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 экзаменующихся, 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:

Перечислите 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)

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
АНО «ПОО» «Финансово-экономический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО «ПОО» «ФЭК»
_____ В.В. Узунов
«__» _____ 201__ г.

План работы кабинета
на 20__ / 20__ учебный год

№ кабинета _____

По УД /ПМ _____

Зав. кабинетом _____

План рассмотрен методической комиссией
Протокол № ____ от «__» _____ 201__ г.
Председатель методической комиссии _____

№	Наименование мероприятия	Исполнитель	Дата проведения	Отметка о выполнении
1	Организационные вопросы			
	Подготовка к учебному году, ремонт, переоборудование и т.д.			
2	Обеспечение дидактическими материалами			
	Раздаточный материал, конспекты лекций, презентации к уроку, образцы и т.д.			
3	Организация консультаций			
	Темы консультаций			
4	Организация самостоятельной работы			
	Виды самостоятельных работ			
5	Учебная и внеклассная работа			
	Тематические внеклассные занятия, мероприятия по предмету			
6	Методическая работа			
	Разработка программ, методических рекомендаций, заданий, пособий и т.д., утвержденных протоколом ПЦК			
7	Организация			

	экскурсий			
	По необходимости			
8	Профориентационная работа			
	Участие в Дне открытых дверей, приглашение выпускников-специалистов, проведение презентаций техникума в школах города и области			

Примерный лист регистрации ознакомления
с Положением о комплексном учебно-методическом обеспечении
ОО СПО «_____»

ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
Павлова Н.Д.	заместитель директора по УР		
Мухина С.А.	руководитель производственной практики, председатель ЦК «Маркетинга, менеджмента и товароведения»		
Бахтиярова Н.П.	руководитель производственной практики		
Лобарева А.В.	заведующий очным отделением		
Байрамгулова Э.И.	заведующий очным отделением		
Лукиянова С.Ю.	заведующий заочным отделением		
Солодухина Н.В.	заведующий методическим кабинетом, председатель ЦК «Гуманитарных, социально- экономических дисциплин и правоведения»		
Устюжанинова Е.О.	руководитель отдела маркетинга		
Ковина О.Н.	председатель ЦК «Технологических дисциплин»		
Носова И.В.	председатель ЦК «Организационных дисциплин»		
Шонова О.В.	председатель ЦК «Общеобразовательных дисциплин»		