ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ПОЧУ «АКТЭиП»
_____ А.А. Лепёхин
« 14 » октября 2020 г

ПОЛОЖЕНИЕ
О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рассмотрено и одобрено на Общем собрании работников и обучающихся
Протокол № 1 а от 14.10. 2020г.
Секретарь _____/ Черных А.Е. /

1. Общие положения

1.1. Положение о рабочей программе учебной дисциплины/профессионального модуля (УД/ПМ) (далее - Положение) является локальным актом Профессионального образовательного частного учреждения «Астраханский кооперативный техникум экономики и права» (далее – Техникум) и разработано в соответствии с:

– Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273 (действующая редакция);

– Федеральными государственными образовательными стандартами СПО;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (действующая редакция);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06 2013 года № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (действующая редакция);

- Уставом Техникума,
- Локальными актами.

1.3. Настоящее Положение устанавливает общие требования к структуре, содержанию, оформлению, а также процедуре утверждения и хранения рабочих программ УД/ПМ в Астраханском кооперативном техникуме экономики и права (далее Техникум).

1.4. Настоящее Положение применяется всеми цикловыми комиссиями, обеспечивающими реализацию образовательного процесса по соответствующим основным профессиональным образовательным программам СПО – программам подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

1.5. Рабочая программа входит в состав комплекта документов основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее − ОПОП СПО).

1.6. Рабочая программа регламентирует деятельность педагогических работников и обучающихся в ходе изучения конкретной УД/ПМ.

1.7. Рабочие программы разрабатываются на срок действия учебного плана, соответствующей ППССЗ.

2. Порядок разработки рабочей, рассмотрения и утверждения программы УД/ПМ

2.1. Рабочие программы разрабатываются по каждой УД/ПМ. Ответственными исполнителями разработки рабочих программ являются преподаватели соответствующих УД/ПМ и председатель соответствующей

цикловой комиссии. Рабочая программа может разрабатываться коллективом авторов по поручению цикловой комиссии.

2.2. При составлении, согласовании и утверждении рабочей программы должно быть обеспечено ее соответствие следующим документам:

- ФГОС по соответствующей специальности;
- ОПОП и учебному плану специальности.

2.3. При разработке рабочей программы учитываются:

- содержание учебников и учебных пособий, рекомендованных федеральными органами образования;
- требования организаций - потенциальных работодателей выпускников;
- содержание программ УД/ПМ, изучаемых на предыдущих и последующих этапах обучения;
- материальные и информационные возможности Техникума;
- новейшие достижения в данной предметной области.

2.4. Рабочая программа УД/ПМ после разработки, оформленная в соответствии с требованиями настоящего Положения, подлежит рассмотрению цикловой комиссией и утверждению директором техникума.

2.5. Цикловая комиссия проводит содержательную экспертизу разработанной программы УД/ПМ и в письменном виде составляет экспертное заключение в соответствии с Приложением 12, 12а, техническая экспертиза составляется методистом техникума, которая оформляется в соответствии с Приложением 11, 11а настоящего Положения.

2.6. Рабочая программа УД/ПМ представляется также на внешнее рецензирование эксперту, примерный образец оформления представлен в Приложении 9.

2.7. Содержательная, техническая экспертизы и внешняя рецензия являются обязательными приложениями к рабочей программе УД /ПМ.

3. Структура и содержание рабочей программы УД/ПМ

3.1. Общие требования к построению рабочей программы УД/ПМ

Рабочая программа должна определять роль и значение соответствующей УД/ПМ в будущей профессиональной деятельности специалиста; отражать основные перспективные направления развития изучаемой науки; объем и содержание компетенций (умений и навыков, опыта деятельности), которыми должны овладеть студенты, и инструментария по оценке достижения поставленных целей обучения.

Содержание и реализация рабочей программы должны удовлетворять следующим требованиям:

- четкое определение места и роли данной УД/ПМ в формировании компетенций или их элементов;

- установление и конкретизация на этой основе учебных целей и задач изучения данной УД/ПМ;

- последовательная реализация внутри- и межпредметных логических связей, согласование содержания и устранение дублирования изучаемого материала с другими дисциплинами учебного плана специальности;

- оптимальное распределение учебного времени по темам курса и видам учебных занятий в зависимости от формы обучения, совершенствование методики проведения занятий с использованием современных технологий обучения и инновационных подходов к решению образовательных проблем;

- планирование и организация самостоятельных учебных занятий студентов;

- активизация познавательной деятельности обучаемых, развитие их творческих способностей, усиление взаимосвязи учебного и научно-исследовательского процессов;

- учет региональных особенностей рынка труда.

3.2. Структурными элементами рабочей программы дисциплины/модуля являются:

- титульный лист;
- оборот титульного листа;
- содержание;
- основная часть.

3.2.1. **Титульный лист** (Приложение 1,1а) является первой страницей рабочей программы УД/ПМ и содержит основные реквизиты:

- наименование образовательного учреждения,
- наименование дисциплины согласно ФГОС СПО и учебного плана,
- код и наименование специальности,
- год разработки рабочей программы.

Титульные листы рабочих программ УД/ПМ оформляют в соответствии с Приложениями 1,1а настоящего Положения.

3.2.2.. **Оборот титульных листов** оформляют в соответствии с Приложениями 2, 2а настоящего Положения, где указывают сведения о составителе(ях); рецензентах, ссылку на ФГОС СПО, на основании которого разработана данная рабочая программа, указываются грифы рассмотрения и утверждения рабочей программы УД/ПМ.

3.2.3. **Содержание** включает наименование всех разделов, подразделов основной части рабочей программы с указанием страниц, с которых начинаются эти структурные элементы и оформляют в соответствии с Приложениями 3, 3а настоящего Положения.

3.2.4. Структура **основной части** рабочей программы должна содержать:

- паспорт рабочей программы УД/ПМ;
- структуру и содержание**;**
- условия реализации рабочей программы УД/ПМ;
- контроль и оценку результатов освоения УД/ПМ.

Раздел **«Паспорт»** состоит из подразделов:

- *область применения рабочей программы;*

-*место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы;*

- *цели и задачи - требования к результатам освоения;*

- *рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы.*

В рабочей программе ПМ не указываются сведения о месте в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Область применения программы УД/ПМ содержит сведения о том, частью какой ППССЗ является данная программа.

Место дисциплины в структуре ППССЗ определяет принадлежность дисциплины к учебному циклу (общему гуманитарному и социально-экономическому, математическому и общему естественнонаучному, профессиональному).

Цели и задачи УД/ПМ - требования к результатам освоения - указываются умения, знания, компетенции, требования к приобретенному практическому опыту которые должен приобрести обучающийся в соответствии с требованиями, изложенными в ФГОС СПО. С учетом требований работодателей цели и задачи УД/ПМ могут быть расширены путем включения дополнительных умений и знаний, компетенций реализуемых за счет часов вариативной части.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы включает:

- максимальную учебную нагрузку;
- учебную нагрузку, в том числе
- практические занятия;
- самостоятельная работа.

Для дисциплин, МДК, реализующихся по ФГОС СПО 4 поколения и ТОП-50 *рекомендуемое количество часов на освоение программы включает:*

Общая нагрузка - ч., в том числе:

самостоятельная работа – ч.;

теоретические - ч.;

практические – ч.;

консультации – ч.;

экзамены - ч.,

В рабочей программе ПМ указывается также количество часов учебной и производственной практик.

Указывается так же количество часов, отведенное на выполнение курсовой работы, если предусмотрено учебным планом, согласно приложениям.

Паспорт рабочей программы УД/ПМ оформляют в соответствии с Приложениями 4, 4а, 4б,4в настоящего Положения.

Раздел **«Структура и содержание учебной дисциплины»** содержит подразделы:

- *объем учебной дисциплины и виды учебной работы;*

- *тематический план и содержание учебной дисциплины*.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы включает в себя общую трудоемкость изучения УД в часах, распределение трудоемкости в часах по всем видам учебных занятий, а также вид итогового контроля по дисциплине − экзамен, дифференцированный зачет, зачет. Оформляется в соответствии с Приложением 5,5б настоящего Положения.

Раздел **«Структура и содержание профессионального модуля»** содержит подразделы:

- *структура профессионального модуля;*
- *тематический план и содержание профессионального модуля*.

Структура профессионального модуля включает в себя общую

трудоемкость изучения ПМ в часах, распределение трудоемкости в часах по МДК всем видам учебной работы студента, учебной и производственной практик, курсовой работе. Оформляется в соответствии с Приложением 5а настоящего Положения.

Для ПМ, реализующихся по ФГОС СПО 4 поколения и ТОП-50 – в соответствии с Приложением 5а *(для ФГОС СПО 4 поколения и ТОП-50)*.

Тематический план и содержание УД/ПМ представляется по видам учебной деятельности.. Формы представления тематических планов по соответствующим видам учебной деятельности по УД приведены в Приложении 6, по ПМ – в Приложении 6а и Приложении 6а *(для ФГОС СПО 4 поколения и ТОП-50).*

Раздел **«Условия реализации программы УД/ПМ»** содержит подразделы:

- *требования к минимальному материально-техническому обеспечению;*
- *информационное обеспечение обучения*.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению включают сведения о специализированных аудиториях (кабинетах, лабораториях, полигонах, мастерских), оснащенных необходимым оборудованием (тренажерами, стендами, моделями, макетами, информационно-измерительными системами, образцами, техническими и электронными средствами обучения и контроля знаний студентов и т.д.), составленных на основе ФГОС СПО соответствующей специальности.

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых Министерством образования учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы. После каждого наименования печатного издания указывается издательство и год издания.

Оформляется в соответствии с Приложениями 7, 7а настоящего Положения.

Раздел **«Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»** определяет результаты обучения, а также формы и методы, которые будут использованы для контроля и оценки. Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися

умения, направленные на формирование профессиональных и общих компетенции. Формы, методы контроля и оценки результатов обучения выбираются преподавателем с учетом специфики программы УД/ПМ.

Оформляется в соответствии с Приложениями 8, 8а настоящего Положения.

4. Дополнения, изменения и обновление рабочей программы УД/ПМ

4.1. Дополнения и изменения к рабочей программе УД/ПМ вносятся ежегодно перед началом нового учебного года после согласования с цикловой комиссией (фиксируются в протоколе заседания цикловой комиссии), вносятся в Лист регистрации дополнений и изменений по форме Приложения 10 и подписываются председателем цикловой комиссии.

Лист регистрации дополнений и изменений прикладывается к экземпляру рабочей программы УД/ПМ.

4.2. Разработка новых рабочих программ (обновление) УД/ПМ производится в следующих случаях:

- утверждение новых ФГОС СПО по специальности;
- внесение изменений в учебные планы.

5. Ответственность за разработку и хранение рабочей программы УД/ПМ

5.1. Ответственность за разработку, хранение, обновление программ УД/ПМ возлагается на разработчиков программ, председателя соответствующей цикловой комиссии, методиста техникума.

5.2. Первый экземпляр рабочей программы УД/ПМ хранится в методическом кабинете техникума. Второй экземпляр – в цикловой комиссии, разработавшей программу.

5.3. Электронный аналог рабочей программы хранится в электронной базе данных методического кабинета техникума.

5.4. Рабочие программы УД/ПМ, исключенных из учебного процесса, хранятся в архиве. Срок хранения определяется сроком действия соответствующей ППССЗ.

Приложение 1

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

(наименование дисциплины согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания первая буква заглавная, остальные строчные)

Специальность: (код и наименование без подчеркивания, первая буква заглавная, остальные строчные)

20 _г.

Приложение 2

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ А.А. Лепёхин

«_____»_____20 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«_____»

Протокол № от « » 20 г.

Председатель_____/_____/

Составитель:

(ФИО преподавателя, квалификационная категория)

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

(ФИО методиста, квалификационная категория)

Содержательная экспертиза:

(ФИО председателя цикловой комиссии, квалификационная категория)

Внешняя рецензия:

(ФИО рецензента, квалификационная категория/должность, наименование организации)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Приложение 3

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Приложение 4

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

(наименование дисциплины согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: (код и наименование без подчеркивания, первая буква заглавная, остальные строчные)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

(аббревиатура названия цикла и №)

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

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- ;
- .

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- ;
- .

Студент должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. .

ОК 2. .

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1.

ПК 1.2.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки - **ч**., в том числе:

учебной нагрузки - **ч**., в том числе

практических занятий - **ч.**;

самостоятельной работы – **ч.**

Приложение 4б

(для ФГОС СПО 4 поколения и ТОП-50)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

(наименование дисциплины согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: (код и наименование без подчеркивания, первая буква заглавная, остальные строчные)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

(аббревиатура названия цикла и №)

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

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- ;
- .

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- ;
- .

Студент должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. .

ОК 2. .

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1.

ПК 1.2.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Общая нагрузка - **ч.**, в том числе:

самостоятельная работа – **ч**.;

теоретические - **ч**.;

практические – **ч**.;

консультации – **ч.**;

экзамены - **ч**.,

Приложение 5

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	
практические занятия	
курсовая работа (проект) *(если предусмотрено)*	
Самостоятельная работа (всего)	
Итоговая аттестация в форме - (указать жирным шрифтом с наклоном)	

Приложение 5б
(для ФГОС СПО 4 поколения и ТОП-50)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Общая нагрузка	***ч.***
в том числе:	
самостоятельная работа	***ч.***
теоретические	***ч.***
практические	***ч.***
консультации	***ч.***
экзамены	***ч.***
Итоговая аттестация в форме - (указать жирным шрифтом с наклоном)	

Приложение 6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины (наименование дисциплины согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрено)***, самостоятельная работа**		**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**		**3**	**4**
	семестр		Максимальные/ практические (самостоятельные)	
Раздел 1.			***0/0 (0)***	
Тема 1.1.		**Содержание учебного материала**		
	1		*2*	*1*
		Содержание учебного материала		
	2		*2*	*2*
Практическое занятие		**Содержание практического занятия**		
	3		*2*	*2*
		Самостоятельная работа		
			2	*3*
Раздел 2.			***0/0 (0)***	
Тема 2.1.		**Содержание учебного материала**		
	4		*2*	*2*
		Содержание учебного материала		
	5		*2*	*2*

Практическое занятие		**Содержание практического занятия**		
	6		*2*	*2*
		Самостоятельная работа		
			2	*3*
	Всего:		***0/ 0 (0)***	

Приложение 6б
(для ФГОС СПО 4 поколения и ТОП-50)

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины (наименование дисциплины

(согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрено),* **самостоятельная работа**		**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**		**3**	**4**
	семестр		***/ ()***	
Раздел 1.			***/ ()***	
Тема 1.1.		**Содержание учебного материала**		
	1		*2*	*1*
Тема 1.2.		**Содержание учебного материала**		
	2		*2*	*2*
Самостоятельная работа		**Содержание самостоятельной работы**		
	3		*2*	*2*
Раздел 2.			***/ ()***	
Тема 2.1.		**Содержание учебного материала**		
	4		*2*	*2*
Тема 2.2.		**Содержание учебного материала**		
	5		*2*	*2*
Самостоятельная работа		**Содержание самостоятельной работы**		
	6		*2*	*2*
Раздел 3			***/ ()***	
Тема 3.1.		**Содержание учебного материала**		
	7		*2*	*2*
Тема 3.2.		**Содержание практического занятия**		
Практическое занятие	8		*2*	*2*

Самостоятельная работа		**Содержание самостоятельной работы**		
	9		*2*	*2*
Консультация	10	(*Повторение и обобщение изученного материала. Подготовка к экзамену.)(как пример содержания)*	*2*	*2*
		Экзамен	*6*	
	Всего:		***/ ( )***	

Приложение 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономические дисциплины».

Оборудование учебного кабинета:
- рабочее место по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:
Мультимедийное оборудование.

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. .
2. .
3. .
4. .

Дополнительные источники:

1. .
2. .
3. .

Интернет-ресурсы:

1. http://
2. http://

Приложение 8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контроля заполнения таблиц, подготовки сообщений, проверки тестирования.
(*выбрать в соответствии с тематическим планом*)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	*Подготовка сообщений.* *Заполнение таблиц.* *Анализ просмотренных видеоматериалов.* *Подготовка сообщений.* *(в соответствии с тематическим планом*)
Знания:	*Оценка тестирования.* *Проверка заполнения таблиц. Обсуждение видеоматериалов.* *Дифференцированный зачет* . *Проверка выполнения практических работ.* *Проверка тестирования.* *Устный опрос.* *Дифференцированный зачет* *Проверка тестирования.* *Оценка сообщений* *Дифференцированный зачет* *Проверка тестирования.* *Дифференцированный зачет* *(в соответствии с тематическим планом*)

Приложение 9

Рецензия

на рабочую программу учебной дисциплины «Статистика», разработанной преподавателем высшей квалификационной категории Астраханского кооперативного техникума экономики и права Поповой Любовь Ивановной

Рабочая программа по данной дисциплине разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям) (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 28.06.2014 г. №832, зарегистрирован в Минюсте РФ 19.8.2014 г., рег. № 33638).

Содержание рабочей программы «Статистика» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В разделе Паспорт рабочей программы учебной дисциплины отражены область применения программы, место дисциплины, знания и умения, указан перечень общих и профессиональных компетенций, которые определены в ФГОС СПО по данной специальности.

В разделе Структура и содержание учебной дисциплины определены темы и количество часов на их изучение, указаны объем часов максимальной, учебной нагрузки, самостоятельной работы обучающихся, перечислены виды учебной нагрузки, самостоятельной работы и форма промежуточной аттестации по дисциплине. Все разделы и темы находятся в логическом соответствии, учебный материал дидактически правильно выстроен.

В разделе Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Пункт Информационное обеспечение обучения заполнен, в списке основных дополнительных источников отсутствуют издания, выпущенные более пяти лет назад.

В разделе Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины определены результаты обучения и те формы и методы, которые будут использованы для их контроля и оценки преподавателем. Формы и методы контроля соответствуют целям и задачам учебной дисциплины «Статистика».

Все темы отвечают требованиям современности. Содержание программы направлено на приобретение обучающимися знаний, умений на формирование общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, определенных ФГОС СПО, что способствует качественной подготовки специалистов среднего звена.

В результате изучения дисциплины «Статистика» обучающийся сможет применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Рабочая программа составлена грамотно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки преподавателя Поповой Л.И. и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент:

_____

_____

Приложение 1а

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

20 _ г.

Приложение 2а

УТВЕРЖДАЮ

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией

«Социально-правовых и естественнонаучных дисциплин»

Протокол № от « » августа 20 г.

Председатель_____/О.В.Лукина

Директор

_____ А.А.Лепёхин

«_____»_____20 г.

Составитель: Бобко Лариса Анатольевна, высшая квалификационная категория

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: Бобко Л.А., высшая квалификационная категория

Содержательная экспертиза: Лукина О.В., высшая квалификационная категория

Внешняя рецензия: Ванюшина Е.Е., преподаватель ГАПОУ АО СПО «Астраханский социально-педагогический колледж», высшая квалификационная категория.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Приложение 3а

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12

Приложение 4а

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями:**

ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки - **101 ч**., включая:
учебной нагрузки – **85 ч**., в т.ч.
практических занятий – **20 ч.;**
самостоятельной работы – **16 ч.**
Учебной практики – **60 ч.**
Производственной практики – **45 ч.**
Курсовая работа (*если предусмотрена*) - ч.

Приложение 4в
(для ФГОС СПО 4 поколения и ТОП-50)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями:**

ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Общая нагрузка - **ч**., в том числе:
самостоятельная работа – **ч.**;
теоретические - **ч.**;
консультации – **ч.**;
учебная практика – **ч.;**
производственная практика – **ч;**
Курсовая работа (*если предусмотрена*) - **ч.**
Квалификационный экзамен **– ч.**

Приложение 5а

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем времени, отведенный на обучение по МДК				Практики	
			Учебная нагрузка			Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
			Всего	в том числе				
				Лабораторные практические занятия	Курсовая работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК	**Раздел 1.** Планирование работы и оценки эффективности деятельности подразделения организации	*74*	*50*	*20*	*20*	*24*		
ПК 1.1.-1.4	**Раздел 2.** Организация деятельности подразделения	*92*	*60*	*14*		*32*		
ПК 3.1 -3.2	Раздел 3. Планирование работы и оценки эффективности	*44*	*30*	*8*		*14*		
	Учебная практика	*36*					*36*	
	Производственная практика (по профилю специальности)	*72*						*72*
	Всего	*318*	*140*	*42*	*20*	*70*	*36*	*72*

Приложение 5а
(для ФГОС СПО 4 поколения и ТОП-50)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Общая	Учебная нагрузка							Практики	
			Самостоятельная работа	во взаимодействии с преподавателями						Учебная	Производственная
				Всего по МДК	в том числе						
					Теоретическое обучение	Лаб. Практ.	Курсов. работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1-1.4 ОК	**Раздел 1.** Планирование работы и оценки эффективности деятельности подразделения организации	*74*	*50*		*20*	*20*			*24*		
ПК 1.1.-1.4	**Раздел 2.** Организация деятельности подразделения	*92*	*60*		*14*				*32*		
ПК 3.1 -3.2	Раздел 3. Планирование работы и оценки эффективности	*44*	*30*		*8*				*14*		
	Учебная практика	*36*								*36*	
	Производственная практика	*72*									*72*
	Квалификационный экзамен	*12*		*12*					*12*		
	Всего	*318*	*140*		*42*	*20*			*70*	*36*	*72*

Приложение 6а

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** *(если предусмотрены)*		**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. Название раздела			***98/24(10)***	
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			***78/18(6)***	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	*2*	*1*
		Содержание учебного материала		
	2	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	*2*	*2*
		Содержание учебного материала		
	3			
Практическое занятие		**Содержание практического занятия**		
	4	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	*2*	*2*
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них		**Содержание учебного материала**		
	5			
		Содержание учебного материала		
	6			
Практическое занятие		**Содержание практического занятия**		

	7	Дифференцированный зачет		
		Самостоятельная работа по разделу 1		
		Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	*2*	*3*
		Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	*2*	*3*
Раздел 2. Название раздела			***98/24(10)***	
МДК. 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов .			***78/18(6)***	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов		**Содержание учебного материала**		
	8	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических	*2*	*2*
Практическое занятие		**Содержание практического занятия**		
	9	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. Дифференцированный зачет.		
		Самостоятельная работа по разделу 2		
		Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	*2*	*3*
		Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	*2*	*3*
		Курсовая работ (*если предусмотрена*)		
Учебная практика*		1. (Тема) 2. (Тема)	*2* *2*	*2* *2*
Производственная практика*		1. (Тема) 2. (Тема)	*2* *2*	*3* *3*
	Всего:		***240***	

*распределение часов по темам практик – по усмотрению преподавателя

Приложение 6а
(для ФГОС СПО 4 поколения и ТОП-50)

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** *(если предусмотрены)*	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1		**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Название раздела			***98/24(10)***	
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			***78/18(6)***	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**Содержание учебного материала**		
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	*2*	*1*
Практическое занятие		**Содержание практического занятия**		
	3	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	*2*	*2*
Самостоятельная работа		**Содержание самостоятельной работы**		
	4	Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	*2*	*2*
Тема 1.2.		**Содержание учебного материала**		
	5		*2*	*2*
Практическое занятие		**Содержание практического занятия**		
	6	Дифференцированный зачет	*2*	*2*
Раздел 2. Название раздела			***98/24(10)***	

МДК. 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов .			***78/18(6***	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов		**Содержание учебного материала**		
	7	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических	*2*	*2*
Практическое занятие		**Содержание практического занятия**		
	8	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	*2*	*2*
Самостоятельная работа		**Содержание самостоятельной работы**		
	9	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Дифференцированный зачет	*2*	*2*
Консультация	10		*2*	*2*
		Курсовая работа(*если предусмотрена*)		
Учебная практика*		1. (Тема) 2. (Тема)	*2* *2*	*2* *2*
Производственная практика*		1. (Тема) 2. (Тема)	*2* *2*	*3* *3*
		Квалификационный экзамен	***12***	
	Всего:		***240***	

*распределение часов по темам практик – по усмотрению преподавателя

Приложение 7а

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия следующих специальных помещений:

Учебные кабинеты:

«Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства»,

«Технология кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебных кабинетов:
- рабочее место по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Лаборатория:

«Учебная кухня», оснащенная в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование:

Оснащенные базы практики, в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Г.Н. Кравченко «Теория бухгалтерского учета» Учебное пособие, Ростов-на-Дону «Феникс», 2015г. – 352с.
2. Г.М.Неселовская «Теория бухгалтерского учета» Учебное пособие. Задачи, ситуации, тесты. М. «Финансы и статистика», 2013г – 256с.

Дополнительные источники:

1. Данилов А.А. История России XX в. Справочные материалы. М., 2015.
2. Ионов И.Н. История международных

Интернет-ресурсы:

1. http://festival.1september.ru
2. http://lesson-history.narod.ru

Приложение 8а

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель-ных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасно-сти, охране труда, санитарии и гигиене; – требованиями охраны труда и техники безопасности:	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по

	оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	
ОК 01 Выбирать способы реше-ния задач профессиональ-ной деятельности, приме-нительно к различным кон-текстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюде-ние и оценка в процес-се выполнения: - заданий для практи-ческих/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самосто-ятельной работы **Промежуточная атте-стация:** экспертное наблюде-ние и оценка в процес-се выполнения:
ОК. 02 Осуществлять поиск, ана-лиз и интерпретацию ин-формации, необходимой для выполнения задач про-		

фессиональной деятельно-сти		- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производ-ственной практикам
.		

Приложение 10

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе УД/ПМ

(наименование дисциплины/профессионального модуля согласно ФГОС СПО и учебному плану без подчеркивания, без кавычек, первая буква заглавная, остальные строчные)

№ п/п	Номера изменённых		Дополнения, изменения		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов	Старая редакция	Новая редакция		

Приложение 11

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УД

представленной преподавателем

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
	Экспертиза оформления титульного листа и оглавления		
1	Наименование программы УД на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы УД»		
6	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется	+	
7	Наименование учебной дисциплины совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. « Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена» заполнен	+	
10	Пункт 1.3. «Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» заполнен	+	
11	Пункт 1.4 «Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины» заполнен в соответствии с УП	+	
12	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
13	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
14	ПК, на которые ориентировано содержание дисциплины, указаны *(при наличии)*	+	
15	ОК, формируемые в процессе изучения дисциплины, указаны	+	

Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание дисциплины»		+	
16	Раздел 2 «Структура и содержание дисциплины» имеется	+	
17	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен и соответствует учебному плану	+	
18	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание учебной дисциплины» заполнен	+	
19	Объём нагрузки студентов на освоение программы в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины»			
20	Раздел 3 «Условия реализации программы учебной дисциплины» имеется	+	
21	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» реализации программы заполнен	+	
22	Пункт 3.2. **«**Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
23	В пункте 3.2. указаны информационные основные и дополнительные источники**,** интернет-ресурсы	+	
24	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины»			
25	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» имеется	+	
26	Наименование знаний и умений, ОК, ПК (при наличии) совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
Программа учебной дисциплины может быть рекомендована к утверждению		+	
Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к доработке			
Программа учебной дисциплины следует рекомендовать к отклонению			

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____
_____
_____
_____

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

МП

Приложение 12

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ УД

представленной преподавателем

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка		Примечание
		да	нет	
	Экспертиза пояснительной записки			
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы по УД	+		
2	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний, ОК, ПК *(при наличие)* точно и однозначно описывает процедуру аттестации	+		
	Экспертиза содержания учебной дисциплины			
3	Структура программы УД соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	+		
4	Содержание УД ориентировано на формирование ОК, ПК*(при наличие)*	+		
5	Разделы программы УД выделены дидактически целесообразно	+		
6	Содержание программы соответствует требованиям к знаниям и умениям, ОК, ПК*(при наличие)*	+		
7	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения программы	+		
8	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания программы	+		
9	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	+		
10	Основные показатели оценки результатов обучения и выполнения практических работ позволяют диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний, предусмотренных программой УД	+		

11	ОК, ПК *(при наличии)* конкретизированы	+		
	Экспертиза условий реализации программы			
12	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов занятий	+		
13	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой УД	+		
14	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники	+		
15	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	+		
16	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы УД	+		

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	**да**	**нет**
Программа УД может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу УД следует рекомендовать к отклонению		
Программу УД следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____

_____

Председатель ЦК « »
Протокол №
От « » 20 г.
Подпись / ФИО

Приложение 11а

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПМ

представленной преподавателем

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
1	Наименование программы ПМ на титульном листе совпадает с наименованием ПМ в тексте ФГОС и УП	+	
2	Наименование техникума соответствует названию по Уставу	+	
3	На титульном листе указан код и наименование специальности	+	
4	Оборотная сторона титульного листа заполнена	+	
5	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы ПМ»			
6	Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля» имеется	+	
7	Наименование ПМ совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9	Пункт 1.2. «Цели и задачи ПМ – требования к результатам освоения ПМ» заполнен	+	
10	Пункт 1.3 «Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПМ» заполнен в соответствии с УП	+	
11	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	+	
12	Вариативная часть отражена (при наличии)	+	
13	ПК, на которые ориентировано содержание ПМ, указаны	+	
14	ОК и практический опыт, формируемые в процессе изучения ПМ, указаны	+	
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание ПМ»		+	

15	Раздел 2 «Структура и содержание ПМ» имеется	+	
16	Пункт 2.1. «Структура ПМ» заполнен и соответствует учебному плану	+	
17	Таблица 2.2. «Тематический план и содержание ПМ» заполнен	+	
18	Объём нагрузки обучающихся на освоение программы в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает	+	
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы ПМ»			
19	Раздел 3 «Условия реализации программы ПМ» имеется	+	
20	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» реализации программы заполнен	+	
21	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
22	В пункте 3.2. указаны информационные основные и дополнительные источники, интернет-ресурсы	+	
23	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения ПМ»			
24	Раздел 4 «Контроль и оценка результатов освоения ПМ» имеется	+	
25	Наименование знаний и умений, ОК, ПК (при наличии) совпадают с указаниями в п.1.2.	+	
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
Программа ПМ может быть рекомендована к утверждению		+	
Программа ПМ следует рекомендовать к доработке			
Программа ПМ следует рекомендовать к отклонению			

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____
_____
_____
_____

Методист ПОЧУ АКТЭиП _____

МП

Приложение 12а

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОГРАММЫ ПМ

представленной преподавателем

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка		Примечание
		да	нет	
	Экспертиза пояснительной записки			
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте программы ПМ	+		
2	Наименование методов оценки освоенных умений и усвоенных знаний, ОК, ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	+		
	Экспертиза содержания учебной дисциплины			
3	Структура программы ПМ соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	+		
4	Содержание ПМ ориентировано на формирование ОК, ПК и приобретение практического опыта	+		
5	Разделы программы ПМ выделены дидактически целесообразно	+		
6	Содержание программы соответствует требованиям к знаниям, умениям, ОК, ПК и практическому опыту	+		
7	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения программы	+		
8	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания программы	+		
9	Объем и содержание практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к знаниям, умениям, ОК, ПК и практическому опыту	+		
10	Основные показатели оценки результатов обучения и выполнения практических работ позволяют диагностировать уровень освоения знаний, умений, ОК, ПК и практического опыта, предусмотренных программой ПМ	+		

11	ОК, ПК конкретизированы	+		
	Экспертиза условий реализации программы			
12	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов занятий	+		
13	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой ПМ	+		
14	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники	+		
15	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	+		
16	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы ПМ	+		

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ	**да**	**нет**
Программа ПМ может быть рекомендована к утверждению	+	
Программу ПМ следует рекомендовать к отклонению		
Программу ПМ следует рекомендовать к доработке		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____

_____

Председатель ЦК « »
Протокол №
От « » 20 г.
Подпись / ФИО