

Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное  
учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и  
бизнеса»

ШКОЛА ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МАСТЕРСТВА

# Разработка рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

Методические рекомендации

Ростов – на – Дону  
2022 год

# **ДонТКИиБ 2022**

Рассмотрено на заседании  
методического совета  
ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

## **РАЗРАБОТКА РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Составители:** Т.И.Топчей – методист ГБПОУ РО  
«ДонТКИиБ»  
С.Н.Шаповалова – заместитель директора по УМР  
ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

В представленных методических рекомендациях рассмотрены основные подходы к разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей основной образовательной программы по профессии 43.01.09.Повар, кондитер /специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования.

В них раскрыта структура, содержание и методика проектирования программ.

Методические рекомендации адресованы руководителям, методистам, педагогическим работникам образовательных учреждений среднего профессионального образования.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Методические рекомендации устанавливают общие требования к структуре, содержанию, оформлению, утверждению и продлению сроков действия рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по ФГОС СПО в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» реализующим программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) и специалистов среднего звена (далее - ППСЗ).

1.2. Рабочая программа должна определять роль и значение соответствующей учебной дисциплины и профессионального модуля 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 инструментарий по оценке достижения поставленных целей обучения.

1.3. Содержание и реализация рабочей программы должны удовлетворять следующим требованиям:

- четкое определение места и роли данной учебной дисциплины и профессионального модуля в формировании компетенций или их элементов, указанных во ФГОС СПО по соответствующей профессии/специальности;

- установление и конкретизация на этой основе учебных целей и задач изучения данной учебной дисциплины и профессионального модуля;

- последовательная реализация внутродисциплинарных и межпредметных логических связей, согласование содержания и устранение дублирования изучаемого материала с другими дисциплинами и профессиональными модулями 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 с учетом их бюджета времени, полноценное информационное обеспечение самостоятельной работы;

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

- учет особенностей рынка труда.

1.4. Ответственным за своевременность разработки, качество и достаточность содержания РП является преподаватель, преподающий дисциплину или ПМ в соответствии с распределением нагрузки в структурном подразделении СПО.

1.5. Нормативно – правовые документы:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

Приказ Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г. №1569 «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрировано в Минюсте РФ 22.12.2016г № 44898);

Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении – федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным – программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении – Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении – Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством

юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

1.6. Принятые сокращения:

ВПД - вид профессиональной деятельности;

МДК - междисциплинарный курс;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

РП - рабочая программа;

УП - учебный план;

СПО - среднее профессиональное образование;

УМК - учебно-методический комплекс;

ФГОС СПО — Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО - Федеральный государственный стандарт среднего общего образования;

ПЦК - предметная цикловая комиссия;

## **2. Структура и содержание рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа содержит титульный лист, который содержит:

- наименование образовательного учреждения;
- наименование программы (Рабочая программа учебной дисциплины);
- код и наименование специальности/профессии;
- год разработки программы (приложение № 1).

Рабочая программа учебной дисциплины должна быть рассмотрена на заседании предметной цикловой комиссии и рекомендована ею, утверждена заместителем директора образовательного учреждения по учебно-производственной работе или по теоретическому обучению. Поэтому на оборотной стороне титульного листа располагают грифы рекомендации и утверждения, а также указывают авторов-разработчиков программы и результатов согласования с работодателями.

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общая характеристика рабочей программы:
  - 1.1. Место дисциплины в структуре ООП
  - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины
  - 1.3. Профильная составляющая общеобразовательной дисциплины (практическая подготовка)
2. Структура и содержание учебной дисциплины:
  - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
  - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
  - 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 3.2. Информационные источники (основные, дополнительные, интернет - ресурс)
4. Контроль и оценка результатов усвоения учебной дисциплины
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов
6. Мероприятия, запланированные на период реализации учебной дисциплины согласно календарному плану воспитательной работы

Макет рабочей программы учебной дисциплины (приложение № 2)

### **3. Структура и содержание рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя следующие структурные элементы (приложение №3):

титульный лист; лист утверждения, содержащий сведения о согласовании и утверждении программы ПМ;

**СОДЕРЖАНИЕ:**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля;

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.1.1. Перечень ОК

1.1.2. Перечень ПК

1.1.3. В результате освоения ПМ обучающийся должен уметь, знать

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля.

2. Структура и содержание профессионального модуля;

2.1. Структура профессионального модуля

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

3. Условия реализации профессионального модуля;

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

4. Контроль и оценка результатов освоения рабочей

программы профессионального модуля.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов

6. Мероприятия, запланированные на период реализации учебной дисциплины согласно календарному плану воспитательной работы

Макет рабочей программы профессионального модуля (приложение № 4)

*Приложение №1*

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

## **Рабочая программа учебной дисциплины**

---

(индекс и наименование дисциплины)

для обучающихся на базе основного/среднего общего образования специальности / профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 43.01.09 Повар, кондитер

*Оборотная сторона титульного листа рабочей программы учебной и производственной практики*

Рассмотрено на заседании  
предметной цикловой комиссии  
общепрофессиональных  
дисциплин и профессиональных  
модулей или преподавателей  
общеобразовательных  
дисциплин  
Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ 20\_\_ г  
Председатель \_\_\_\_\_

Утверждаю  
Заместитель директора по  
УПР / ТО \_\_\_\_\_

**Организация разработчик:** государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»  
(ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»)

**Разработчики:** \_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

---

(указать работодателя, с которым согласована ООП по специальности / профессии)

**Макет программы учебной дисциплины**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ « \_\_\_\_\_ »**  
*(наименование дисциплины)*

1.1. Учебная дисциплина является обязательной частью \_\_\_\_\_  
(указать наименование цикла) основной образовательной программы (далее ООП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело / профессии 43.01.09 Повар, кондитер**  
(указать код и наименование профессии)

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:  
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания (общепрофессиональные дисциплины) или результаты: личностные, метапредметные, предметные (общеобразовательные дисциплины)

| Код ПК, ОК                     | Умения  | Знания  |
|--------------------------------|---|---|
| <i>Указываются только коды</i> | <i>Указываются только умения, относящиеся к данной дисциплине</i> | <i>Указываются только знания, относящиеся к данной дисциплине</i> |

1.3. Профильная составляющая общеобразовательной дисциплины (практическая подготовка) *(необходимо обозначить темы учебной дисциплины, которые способствуют формированию общих и профессиональных компетенций профессии / специальности обучающихся)*

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы                          | Объём в часах |
|---|---------------|
| <b>Объём образовательной программы</b>      | *             |
| <b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> |               |
| <b>Объём аудиторной работы</b>              | *             |
| в т.ч.                                      |               |
| теоретическое обучение                      | *             |

|  |   |
|--|---|
| лабораторные работы <i>(если предусмотрены)</i>      | * |
| практические занятия <i>(если предусмотрены)</i>     | * |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i> | * |
| <b>Промежуточная аттестация</b> в форме...           |   |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся      | Объём в часах | Коды ОК, ЛР, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---------------|--|
| 1   | 2   | 3             | 4  |
| <b>Тема 1.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  |               |  |
|   | 1. <i>указывается перечень дидактических единиц темы</i>                        |               |  |
|   | <b>Лабораторно – практические занятия</b>                                       |               |  |
|   | <i>Указывается вид занятия, его номер и тема</i>                                |               |  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br><i>(перечень видов самостоятельной работы)</i> |               |  |
| <b>Курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></b>   |   |               |  |
| <b>Тематика курсовых работ (проектов):</b>  |   |               |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся над курсовым проектом</b><br><i>(например: планирование выполнения курсового проекта, определение задач работы, изучение литературных источников, проведение предпроектного исследования)</i> |   |               |  |
| I _____   |   |               |  |
| N _____   |   |               |  |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   |   |               |  |
|   | <b>Всего:</b>   |               |  |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть

предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет « \_\_\_\_\_ »,  
(наименование кабинета)

оснащенный оборудованием: \_\_\_\_\_ (перечисляется  
основное оборудование кабинета); ТСО: \_\_\_\_\_  
(перечисляются ТСО кабинета);

в случае необходимости:

Лаборатория \_\_\_\_\_ ,  
(наименование лаборатории)

оснащенная необходимым оборудованием (перечисляется  
основное оборудование лаборатории);

3.2. Информационные источники (основные, дополнительные,  
интернет - ресурс)

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Обязательные печатные издания (не старше 5 лет).

3.2.2. Электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

| <b>Результаты обучения</b>                              | <b>Критерии оценки</b>   | <b>Методы оценки</b>   |
|---|--|--|
| <i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i> | <i>Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</i> | <i>Какими процедурами производится оценка (текущий опрос, тестирование, письменный опрос, зачёт и т.д.)</i>                          |
| <i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i> | <i>Характеристики демонстрируемых умений</i>                               | <i>Например: Оценка результатов выполнения практической работы<br/>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</i> |

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

*Из таблицы рабочей программы воспитания личностных результатов воспитания выпускников выбираются дескрипторы, формированию которых способствует данная дисциплина*

## 6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

| <i>Дата</i> | <i>Содержание и формы деятельности</i> | <i>Участники</i> | <i>Место проведения</i>     | <i>Ответственные</i>   | <i>Коды ЛР</i>                          |
|-------------|--|------------------|-----------------------------|--|---|
| <i>1</i>    | <i>2</i>                               | <i>3</i>         | <i>4</i>                    | <i>5</i>   | <i>6</i>                                |
|             |  | <i>1 курс</i>    | <i>Территория техникума</i> | <i>заместитель директора по УВР, кл. руководители, преподаватели</i> | <i>1-32</i>                             |
|             |  | <i>1 курс</i>    | <i>Территория техникума</i> | <i>заместитель директора по УВР, кл. руководители, преподаватели</i> | <i>1-3,5, 14-16, 6-8,11-12,19 20-22</i> |

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

## **Рабочая программа профессионального модуля**

---

(индекс и наименование модуля)

для обучающихся на базе основного/среднего общего образования специальности / профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 43.01.09 Повар, кондитер

*Оборотная сторона титульного листа рабочей программы учебной и производственной практики*

Рассмотрено на заседании  
предметной цикловой комиссии  
общепрофессиональных  
дисциплин и профессиональных  
модулей

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ 20 \_\_ г

Председатель \_\_\_\_\_

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_

**Организация разработчик:** государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»  
(ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»)

**Разработчики:** \_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
(указать работодателя, с которым согласована ООП по специальности / профессии)

**Макет программы профессионального модуля**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности **ВПД** \_\_\_\_\_ и соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

1.1.1. Перечень ОК и ЛР реализации программы воспитания с учётом особенностей профессии / специальности

| Код    | Наименование общих компетенций и личностных результатов   |
|--------|---|
| ОК. 01 | <i>Определяется в соответствии с ФГОС по профессии / специальности только компетенции формируемые в рамках данного модуля</i> |
| ОК. n  |   |
| ЛР...  | .....   |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код      | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|----------|--|
| ВД. 1    | <i>См. ФГОС по профессии / специальности</i>                   |
| ПК. 1.1. | ...  |
| ...      | ...  |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                    |  |
|--------------------|--|
| Иметь практический | <i>См. ФГОС по профессии / специальности</i> |
|--------------------|--|

|       |  |
|-------|--|
| опыт  |  |
| Уметь | <i>См. ФГОС по профессии / специальности</i> |
| Знать | <i>См. ФГОС по профессии / специальности</i> |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов \_\_\_\_\_,  
 в т.ч. на освоение МДК \_\_\_\_\_  
 учебная практика \_\_\_\_\_,  
 производственная практика \_\_\_\_\_,  
 промежуточная аттестация \_\_\_\_\_

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды ПК и ОК | Наименование разделов ПМ  | Суммарный объём нагрузки, ч | Объём профессионального модуля, ч                     |        |   |          |    |   | ВСР |
|--------------|---------------------------|-----------------------------|---|--------|---|----------|----|---|-----|
|              |                           |                             | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |        |   |          |    |   |     |
|              |                           |                             | Обучение по МДК                                       |        |   | Практики |    |   |     |
|              |                           |                             | всего   | в т.ч. |   | УП       | ПП |   |     |
| теория       | ЛПЗ                       | КР                          |   |        |   |          |    |   |     |
| 1            | 2                         | 3                           | 4   | 5      | 6 | 7        | 8  | 9 | 10  |
| ПК<br>ОК     | Раздел 1 ...              |                             |   |        |   |          |    |   |     |
|              | Раздел 2 ...              |                             |   |        |   |          |    |   |     |
|              | Учебная практика          |                             |   |        |   |          |    |   |     |
|              | Производственная практика |                             |   |        |   |          |    |   |     |
|              | Промежуточная аттестация  |                             |   |        |   |          |    |   |     |
|              | Экзамен по ПМ             |                             |   |        |   |          |    |   |     |
|              | Всего:                    |                             |   |        |   |          |    |   |     |

### 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, ЛПР, ВСР обучающихся, КР | Объём в часах | Коды ОК, ЛР, формированию которых |
|-----------------------------|---|---------------|-----------------------------------|
|-----------------------------|---|---------------|-----------------------------------|

| <b>ПМ, МДК</b>  | <b>(проект)</b> <i>(если предусмотрено)</i>  |  | <b>способствует элемент программы</b> |
|---|--|--|---------------------------------------|
| МДК.01.01.....  |  |  |                                       |
| Раздел 1 .....  |  |  |                                       |
| Тема 1.1...   | <b>Содержание</b>  |  |                                       |
|   | <i>Указать перечень дидактических единиц темы, каждая их которых отражена в перечне осваиваемых знаний</i> |  |                                       |
|   | <b>Лабораторно-практические занятия</b> <i>(Указывается вид занятия, его номер и тема)</i>                 |  |                                       |
| Тема 1.2.....   | <b>Содержание</b>  |  |                                       |
|   | <i>Указать перечень дидактических единиц темы, каждая их которых отражена в перечне осваиваемых знаний</i> |  |                                       |
|   | <b>Лабораторно-практические занятия</b> <i>(Указывается вид занятия, его номер и тема)</i>                 |  |                                       |
| <b>Примерная тематика самостоятельной работы по разделу 1</b> |  |  |                                       |
| <b>Учебная практика</b>                                       |  |  |                                       |
| <b>Виды работ:</b>  |  |  |                                       |
| <b>Производственная практика</b>                              |  |  |                                       |
| <b>Виды работ:</b>  |  |  |                                       |
| <b>Курсовая работа (проект)</b>                               |  |  |                                       |
|   | <b>Всего:</b>  |  |                                       |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет \_\_\_\_\_ *(наименование кабинета)*, оснащенный оборудованием: \_\_\_\_\_ *(перечисляется оборудование, инвентарь, расходные материалы для проведения занятий)*

Технические средства обучения *(перечисляются необходимые*

ТСО).

Лаборатории, мастерские \_\_\_\_\_ (перечисляются названия)

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

| <b>Код и наименование ПК и ОК, формируемых в рамках данного модуля</b> | <b>Критерии оценки</b>  | <b>Методы оценки</b>   |
|--|---|--|
| ПК   | <i>Показатели особенностей компетенций<br/>Например:<br/>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</i> | <i>Например:<br/>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</i> |
| ОК   |   |  |

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов

*Из таблицы рабочей программы воспитания, личностных результатов воспитания выпускников выбираются дескрипторы, формированию которых способствует данная дисциплина*

6. Мероприятия, запланированные на период реализации учебной дисциплины согласно календарному плану воспитательной работы

| <i>Дата</i>     | <i>Содержание и формы деятельности</i> | <i>Участники</i> | <i>Место проведения</i>                           | <i>Ответственные</i>   | <i>Коды ЛР</i>           |
|-----------------|--|------------------|---|--|--------------------------|
| <i>1</i>        | <i>2</i>                               | <i>3</i>         | <i>4</i>  | <i>5</i>   | <i>6</i>                 |
| <i>сентябрь</i> |  | <i>2-4 курс</i>  | <i>Территория техникума, предприятия практики</i> | <i>заместитель директора по УВР, руководители, преподаватели</i> | <i>1-32</i>              |
|                 |  | <i>2-4 курс</i>  | <i>Территория техникума, предприятия практики</i> | <i>руководители, преподаватели</i>                               | <i>1-3,5, 14-16, 6-8</i> |
| <i>октябрь</i>  |  | <i>2-4 курс</i>  | <i>Территория техникума, предприятия практики</i> | <i>преподаватели заместитель директора по УПР, мастер n/o</i>    | <i>1-3</i>               |

**Наш адрес:**

г.Ростов – на – Дону,  
пр. Шолохова, 128

тел. 8(863)251-96-00

E-mail: 2014metodkab@mail.ru