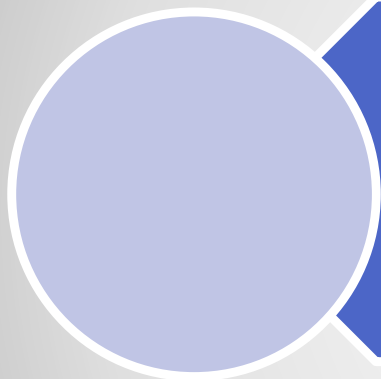


Подходы к разработке и реализации вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ

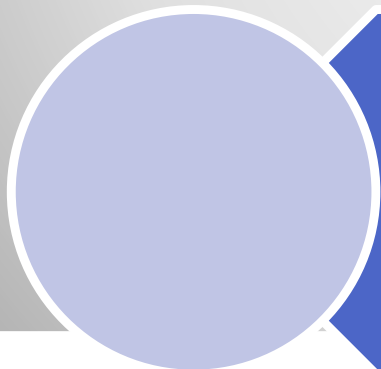


Н.С.Русецкая –
заместитель директора по
НМР

Методика проектирования вариативной части ОПОП в ОГОУ СПО УТПиТ



Эффективное
распределение объёма
часов вариативной части
ОПОП и её содержательное
наполнение.



Отслеживание результатов
освоения ОПОП в части
формирования общих и
профессиональных
компетенций



Методика проектирования вариативной части ОПОП в ОГОУ СПО УТЦиТ

«Вариативная составляющая основных профессиональных образовательных программ по профессиям начального и специальностям среднего профессионального образования: аспекты разработки: методические рекомендации/ автор-разработчик М.А. Фахретдинова.- Ульяновск: УИПК ПРО, 2010-26с.

Нагимова, Н.И. Формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся в учреждениях начального профессионального образования: методическое пособие /Н. И. Нагимова.- Ульяновск: УИПКПРО, 2010.-66с.

Вариативная составляющая основных образовательных программ НПО СПО

Социальные партнёры
(предприятия торговли и
общественного питания г.
Ульяновска)

Региональная
система
профессионального
образования (оگوу
СПО УТПит)

П.7.ФГОС Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

Обязано ежегодно обновлять ОПОП с учётом запросов потребителей, особенностей развития региона, науки , культуры, экономики, техники, технологий

Методика проектирования вариативной части ОПОП в ОГОУ СПО УТПиТ

П.4.Региональные
требования к
структуре ОПОП
НПО и СПО в
Ульяновской
области

Дополнительные (регионально-значимые) образовательные результаты в рамках вариативной составляющей ОПОП НПО и СПО вводятся в циклы, профессиональные модули структуры ОПОП по профессии и специальности в следующем порядке. В связи с тем, что в макете учебного плана, утверждённого Министерством образования и науки, отдельно не выделена вариативная часть, дополнительные региональные требования вносятся в циклы основной части ОПОП.

Овладение обучающимися профессиональными компетенциями, связанными с производственными технологиями, предметами труда на предприятиях Ульяновской области, происходит на основе дополнения профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, программ практик, общепрофессиональных дисциплин фрагментами регионально-значимого содержания образования (в виде тем, разделов, учебных элементов).



Алгоритм проектирования вариативной части ОПОП в ОГОУ СПО УТПиТ

Этапы работы:

- Анкета (социальных партнёров и работодателей по анализу потребности в умениях выпускников).
- Доработка ОПОП
- Соглашение о дополнительных профессиональных, общих компетенциях, разделах и фрагментах регионально значимого содержания



Методика проектирования вариативной части ОПОП в ОГОУ СПО УТПиТ

СОГЛАШЕНИЕ

о дополнительных профессиональных, общих компетенциях, разделах и фрагментах регионально значимого содержания по специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

№ 1 от « 20» декабря 2010 года

г. Ульяновск

Областное государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования Ульяновский техникум питания и торговли (ОГОУ СПО УТПиТ) в лице директора А.А. Красникова с одной стороны и предприятие торговли ЗАО «Гулливер» в лице А.Н. Сикачина с другой стороны заключили настоящее соглашение о нижеследующем:

ОГОУ СПО УТПиТ при подготовке кадров по специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (на основании Федерального Закона № 307 и Постановления Правительства РФ № 1015 от 24.12.2008 г. « Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области образования»)

обязуется учитывать: группу региональных требований к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), связанных с производственными технологиями, предметами и средствами труда, особенностями организации труда на предприятиях Ульяновской области

Методика проектирования вариативной части ОПОП в ОГОУ СПО УТШТ

Перечень дополнительных профессиональных компетенций:

№	Профессиональный модуль, дисциплина	Наименование компетенций
	Дисциплина «Организация предпринимательской деятельности»	<i>«Организовывать предпринимательскую деятельность в сфере изучаемой профессии или специальности»</i>

Перечень дополнительных общих компетенций

№	Профессиональный модуль, дисциплина	Наименование компетенций
	Дисциплина «Технология профессионально-личностного развития».	<i>«Осуществлять проектирование индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях»</i>

Методика проектирования вариативной части ОПОП в ОГОУ СПО УТЦиТ

Пример дополнения (за счёт часов вариативной части в ОПОП) **фрагментами регионально-значимого содержания общепрофессиональной дисциплины**

№	Профессиональный модуль, дисциплина	Наименование фрагмента
1.	ОП 01. «Основы коммерческой деятельности»	<ul style="list-style-type: none">• История симбирского купечества• Изучение торговых знаков сетевых ритейлеров г. Ульяновска• Изучение видов и особенностей организационно-правовых форм торгово-коммерческих структур города Ульяновска.• Распознавание видов торговых организаций г. Ульяновска по идентификационным признакам и характеристикам.• Анализ организации и проведения региональных ярмарок потребительских товаров «Бизнес Поволжья»• Изучение и анализ оптовых товарных складов г. Ульяновска по идентификационным признакам, планировке, оборудованию.• Анализ размещения розничных торговых предприятий г. Ульяновска.• Особенности документального оформления приемки товаров в торговой компании «Гулливёр»• Анализ технологии товароснабжения розничных торговых сетей г. Ульяновска• Анализ зонирования торгового зала и способов выкладки товаров в розничном предприятии• Анализ соблюдения правил продажи товаров в магазинах г. Ульяновска• Анализ соблюдения правил продажи алкогольной продукции в магазинах г. Ульяновска

Методика проектирования вариативной части ОПОП в ОГОУ СПО УТЦиТ

Пример дополнения (за счёт часов вариативной части в ОПОП) **общепрофессиональной дисциплиной регионально-значимого содержания**

ОП.10. «Мерчендайзинг»

- Организация службы мерчендайзинга **в торговых предприятиях г.Ульяновска**. Требования к профессиональной компетенции мерчендайзера.
- Планирование и анализ мероприятий по увеличению роста продаж в торговом предприятии.
- Ограничения на использование мерчендайзинга **в торговых предприятиях г.Ульяновска**.
- Анализ планировки торгового предприятия
- Составление схем вариантов конфигураций помещений торгового зала.
- Составление и анализ эффективности схемы традиционного размещения товарных отделов и на основе мерчендайзингового подхода в торговом зале магазина.
- Сбор информации о количестве запланированных и фактических покупок в действующем супермаркете. Расчет доли импульсивных покупок.
- Прогноз и расчет доли импульсивных покупок **(на примере магазина г.Ульяновска)**.
- Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения товарного отдела, расчет коэффициента привлекательности
- Анализ использования мерчендайзингового подхода к размещению оборудования, товарных групп с учетом распределения познавательных ресурсов покупателей **(экскурсия на действующее предприятие розничной торговли г. Ульяновска)**
- Планограммы по выкладке товаров различных групп.

Методика проектирования вариативной части ОПОП в ОГОУ СПО УТПиТ

Пример дополнения (за счёт часов вариативной части в ОПОП) **профессионального модуля фрагментами регионально-значимого содержания**

<p>ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</p>	<ul style="list-style-type: none">• Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности в городе Ульяновске и области. Деятельность Ульяновской Торгово-промышленной палаты.• Характеристика субъектов товарной экспертизы города Ульяновска и области.• Деятельность Ульяновской Торгово-промышленной палаты по экспертизе непродовольственных товаров.• Подготовка отчета о направлениях работы Ульяновской торгово-промышленной палаты.• «Методы идентификации тканей различного волокнистого состава, используемые в Ульяновской торгово-промышленной палате».• Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей товаров (например, широты и полноты ассортимента или эстетических и др. свойств), возможности их улучшения (на примере торговых предприятий г. Ульяновска).• Составление алгоритма проведения оценки качества на Ульяновской мебельной фабрике.• Анализ соблюдения требований нормативной документации к качеству, маркировке, упаковке, хранению электробытовых товаров на примере магазинов «Техносила», Эльдorado»г.Ульяновска.• Экспертиза фотокинотоваров на примере торговых предприятий г.Ульяновска.
--	--

Методика проектирования вариативной части ОПОП в ОГОУ СПО УТПиТ

Настоящее соглашение вступает в силу со дня его заключения и действует до « »
1.02. 2012 года

Соглашение составлено в 2-х экземплярах, по одному для каждой из Сторон

Министерство образования
Ульяновской области
Областное государственное
образовательное учреждение
среднего профессионального образования

**Ульяновский техникум
питания и торговли**

432063, г. Ульяновск ул. Кузнецова, 18

Телефон (8422) 41-79-93, факс 41-46-85

e-mail: uspotpit@mail.ru

ОКПО 25417445, ОГРН 1027301165583, ИНН/КПП 7325000398/732501001

ЗАКАЗЧИК

ЗАО «ГУЛЛИВЕР»

ДИРЕКТОР

_____ А.Н. СИКАЧИНА

Методика проектирования вариативной части ОПОП в ОГОУ СПО УТПиТ

Выписка из пояснительной записки к учебному плану по специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Индекс	Наименование дисциплины или МДК	Количество часов
ОГСЭ.05	Технология профессионально-личностного развития	36
ОП 11	Организация предпринимательской деятельности	32
ОП.10	Мерчендайзинг	36
МДК.01.01	Основы управления ассортиментом товаров	382
МДК.01.02	Комплексная автоматизация и технология управления торговым процессом	68
ПМ.04	Выполнение работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров, контролёр кассир»	32

К о д П М	Наименование ПМ	Единицы вариативной части										Всего
		Детское питание	Диетическое питание	Питание спортсменов	Фаст – фуд	Ресурсосберегающие технологии	Автоматизация	Русская кухня	Изыск и мировой кулинарии	Закуски для банкетов	Арт – визаж	
01.01	Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	12	-	-	10	8	8	-	-	-	-	38
02.01	Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной холодной кулинарной продукции	12	12	-	10	8	8	8	10	20	14	102
03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	12	14	6	4	8	8	8	6	10	14	96
04.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	12	-	10	8	18	8	8	-	-	70
05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	12	12	-	-	10	10	8	-	-	14	66
Всего, ч.		60	50	6	34	42	52	32	24	30	42	378

Ведомость распределения единиц вариативной части по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

Выписка из ПМ.01.МДК.01.01.Основы управления ассортиментом товаров

Наименование разделов и тем	№ п\п	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов			Уровень освоения
			Мак.нагр	Аудит.нагр	Сам.раб	
Тема – 1.3 Технология управления ассортиментом плодовоовощных товаров.	Содержание		48	32	16	
	1	<p>ФРЗ <i>Состояние и перспективы развития сегмента рынка плодовоовощных товаров в городе Ульяновске. Характеристика источников насыщения рынка; сельскохозяйственные предприятия Ульяновской области</i>, иногородние и зарубежные поставщики. Состояние спроса и предложения <i>Проявление интереса к организации собственной коммерческой деятельности.</i></p> <p>Пищевая ценность свежих плодов и овощей: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость, безопасность. Показатели, их характеризующие. Химический состав и свойства веществ, входящих в свежие плоды и овощи. Краткая характеристика важнейших видов веществ; углеводов, органических веществ, пектиновых, фенольных, ароматических, красящих и минеральных веществ, витаминов. Влияние на качество и сохраняемость. Содержание в плодах и овощах. Представление о восках, кутине, суберине.</p> <p><i>ОК.4</i> Алгоритм осуществления поиска (в том числе в сети интернет) и использование информации по химическому составу и пищевой ценности плодов и овощей, необходимой для консультирования покупателей и профессионального и личностного развития.</p>	3	1	2	2
		<p>Пути совершенствования ассортимента плодовоовощных товаров; повышение их конкурентоспособности с учетом покупательских предпочтений, обновление, повышение биологической ценности, удлинение сроков годности и хранения, обеспечение безопасности.</p> <p>Ассортиментная политика при формировании ассортимента плодовоовощных товаров с учетом конъюнктуры рынка, торгового потенциала и ценовой стратегии. Средства стимулирования сбыта плодовоовощных товаров.</p>	3	1	2	2

Выписка из рабочей программы профессионального модуля

/ПМ. 01/«Управление ассортиментом товаров»

ФРЗС МДК 01.02.Комплексная автоматизация и технология управления торговым процессом

Тема 2.1. Основные бизнес процессы в товародвижении	1	ФРЗС Отгрузка товара с центрального склада в магазин. Требования к работе контролера при приемке товара.	1	1	-	3
		ФРЗС Приемка товаров, работа с браком, формирование розничной цены. План поставки и возврата товара; контроль присутствия ассортимента на местах, должностная инструкция экспедитора и приемщика товара. <i>ОК.3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при приемке товаров и ответственность за соблюдение сроков поставки и реализации, обеспечение широкого ассортимента.</i>	3	1	2	3
	2	ФРЗС Работа склада розничного магазина. Хранение товара. Перемещение товара со склада в торговый зал. Работа с браком. <i>ОК.02. Деятельность по организации работы склада, выявлению брака. Методы и способы выполнения задач по хранению и перемещению товара, оценки качество товара.</i>	1	1	-	3
		ФРЗС Инструкция по организации работы склада. Инструкция по перемещению товара со склада в торговый зал. Контроль количества и качества поступления товаров в торговый зал.	3	1	2	3
	3	ФРЗС Работа с покупателями в торговом зале.	1	1	-	3
		ФРЗС Инструкция по организации работы продавца в зале самообслуживания. <i>ОК.07. Ответственность за работу членов бригады (подчиненных), результат выполнения торговых операций</i>	3	1	2	3

Результаты работы по внедрению ФГОС в части разработки ОПОП

Решена задача распределения часов и содержательного наполнения вариативной части ОПОП.

Введены дополнения за счёт часов вариативной части: рекомендованные общепрофессиональная дисциплина «Организация предпринимательской деятельности» ;дисциплина ОГСЭ «Технология профессионально-личностного развития», 2 МДК , 1 общепрофессиональная дисциплина, а так же выделены часы на увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций, в том числе на ПМ.04.Выполнение работ по профессии

Найден механизм согласования и ежегодного обновления регионально-значимого содержания с социальными партнёрами.

Обеспечено формирование ОК И ПК в рамках всех дисциплин и профессиональных модулей