

### Обоснование вариативной части ППССЗ по специальности 43.02.03. «Стилистика и искусство визажа»

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70,2% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (29,8%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности факультета СПО и направлена на введение новых дисциплин и увеличение объема времени, отведенных на модули обязательной части.

Распределение объема вариативной части УП ППССЗ по циклам представлено в следующих таблицах:

Таблица 1.

Индексы циклов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов				
	Всего		В том числе		
			На увеличение объёма обязательных дисциплин (МДК)		На введение дополнительных дисциплин
	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная	Максимальная нагрузка
ОГСЭ.00	198	134	-	-	198
ОП.00	824	548			824
ПМ.00	328	218	328	218	
Вариативная часть (ВЧ)	1350	900	328	218	1022

Распределение объёма вариативной части по циклам с конкретизацией введённых дисциплин и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части представлены в таблице:

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов обязательной нагрузки УП ПСССЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличение объема обязательной части)
ОГСЭ.7.	История моды	44	<i>По рекомендации работодателей</i> Более углубленно изучить историю моды  <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-5, 9
ОГСЭ.6.	Русский язык и культура речи	58	Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда.  <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК1-4, ОК6
ОГСЭ.5.	Введение в профессию, общие компетенции профессионала	32	Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда.  <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК1-4, ОК6
ОП.13.	Правовые основы профессиональной деятельности	36	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.  <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-5, 9

ОП.15	Экономика отрасли	58	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.  <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-5, 9
ОП.16	Управление персоналом	60	Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда.  <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК1-4, ОК6
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда	60	Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда  <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК1-7
ОП.12	Бизнес-планирование	40	Введена согласно Концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда  <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК1-7
МДК.2.4.	Инновационные технологии визажа	100	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.  <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-5, 9

МДК.2.3.	Спецтехники в гриме	70	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.  <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-5, 9, ПК-2.3
ДК2.2	Технология сценического грима	48	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.  <i>Коды формируемых компетенций:</i> ОК-1-5, 9, ПК-2.3
ОП.13	Анатомия и физиология человека	110	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.
ОП.14	История изобразительного искусства	46	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.
ОП.15	Материаловедение и технологическое оборудование	100	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.
ОП.16	Основы дерматологии	38	Изучение данной дисциплины дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования.

**Связь образовательной программы с профессиональными стандартами**

<b>Наименование программы</b>	<b>Наименование выбранного профессионального стандарта</b>	<b>Вид профессиональной деятельности</b>
Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.03 Стилистика и искусство визажа (квалификация - визажист-стилист)	Специалист по предоставлению визажных услуг (утв. 22 декабря 2014г. № 1080н)  Специалист по предоставлению маникюрных и педикюрных услуг (утв. 22 декабря 2014г. № 1080н)	Предоставление визажных услуг  Предоставление маникюрных и педикюрных услуг

## Сопоставление ФГОС СПО с профессиональными стандартами

Таблица 3.

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт Специалист по предоставлению маникюрных и педикюрных услуг	Выводы
<p><b>Виды деятельности (ВД):</b></p> <p>ВД 1. Проведение эстетико - технологических процессов услуг маникюра и педикюра</p> <p><b>Профессиональные компетенции:</b></p> <p>ПК 1.1 Проводить санитарно - эпидемиологическую обработку контактной зоны при оказании услуг маникюра и педикюра</p> <p>ПК 1.2 Анализировать состояние кожи и ногтей.</p> <p>ПК. 1.3 Определять и согласовывать выбор комплекса услуг маникюра, педикюра.</p> <p>ПК 1.4 Выполнять и контролировать все этапы технологических процессов услуг маникюра и педикюра.</p> <p>ПК 1.5. Выполнять художественное оформление ногтей с использованием разных техник и материалов.</p> <p>ПК 1.6. Консультировать потребителей по домашнему профилактическому уходу за кожей кистей, стоп и ногтей.</p>	<p><b>Обобщённые трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации:</b></p> <p><i>ОТФ 1. Предоставление услуг по моделированию и дизайну ногтей</i></p> <p>ТФ 1. Моделирование ногтей с использованием разных техник и материалов</p> <p><b>Трудовые действия (ТД)</b></p> <p>1. Подготовительные и заключительные работы по обслуживанию клиентов.</p> <p>2. Визуальный осмотр, оценка состояния кожи кистей и стоп, ногтей рук и ног клиента.</p> <p>3. Определение и согласование с клиентом способа наращивания ногтей, объяснение целесообразности рекомендуемой услуги.</p> <p>4. Подбор профессиональных средств и материалов для выполнения наращивания ногтей.</p> <p>5. Наращивание искусственных ногтей с применением акрила, геля , укрепление натуральных ногтей армирующими тканями.</p>	<p>ТФ 1-2, включающая трудовые действия, умения и знания, осваивается в полном объеме при освоении вида деятельности 1 и формировании соответствующих компетенций ФГОС специальности 43.02.04</p> <p>ТФ 1 и ТФ2, включающая трудовые действия, умения и знания, осваивается в полном объеме при изучении учебных дисциплин «Технология маникюра», «Технология педикюра», «Выполнение работ по профессиям «маникюрша», «педикюрша»»</p>

	<p>6. Ремонт, коррекция и снятие наращенных ногтей.</p> <p>7. Консультирование клиента по домашнему уходу за наращенными ногтями.</p> <p>ТФ 2. Дизайн ногтей с использованием разных техник и материалов</p> <p><b>Трудовые действия (ТД)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовительные и заключительные работы по обслуживанию клиентов.</li> <li>2. Визуальный осмотр, оценка состояния кожи кистей и стоп, ногтей рук и ног клиента.</li> <li>3. Определение и согласование с клиентом способа выполнения услуги.</li> <li>4. Подбор профессиональных средств и материалов для выполнения услуги</li> <li>5. Декорирование, художественное украшение и роспись ногтей различными методами с использованием разных техник и материалов.</li> <li>6. Консультирование клиентов по домашнему уходу за ногтями</li> </ol>	
<b>ФГОС СПО</b>	<b>Профессиональный стандарт</b> Специалист по предоставлению визажных услуг	<b>Выводы</b>
<p style="text-align: center;"><b><u>Виды деятельности (ВД):</u></b></p> <p>ВД 2. Выполнение салонного и специфического макияжа.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Профессиональные компетенции:</u></b></p> <p>ПК 2.1. Организовать подготовительные работы по обслуживанию заказчика</p> <p>ПК 2.2. Выполнять салонный макияж</p> <p>ПК 2.3. выполнять специфический макияж</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Обобщённые трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации:</u></b></p> <p><i>ОТФ 1 Предоставление простых визажных услуг.</i></p> <p>ТФ 1.Выполнение салонного макияжа и консультирование клиента по выполнению ма-</p>	<p>ТФ 1 - ТФ 5, включающие трудовые действия, умения и знания, осваиваются в полном объёме при освоении видов деятельности 2 и 3 и формировании соответствующих компетенций ФГОС специальности 43.02.03</p> <p>ТФ 1-5, включающая трудовые действия, умения и знания, осваивается в полном объёме при</p>

<p>ПК 2.4. Выполнять грим для кино , театра и подиума.</p> <p>ПК 2.5. Оказывать консультационные услуги по выполнению макияжа в домашних условиях.</p> <p>ПК 2.6. Организовывать заключительные работы по обслуживанию заказчиков.</p>	<p>кияжа в домашних условиях.</p> <p><b>Трудовые действия (ТД)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовительные и заключительные работы по обслуживанию клиентов.</li> <li>2. . Подбор профессиональных средств и материалов для выполнения салонного макияжа.</li> <li>3.Определение колористического типа и анатомических особенностей лица клиента.</li> <li>4. Подготовка кожи для нанесения декоративной косметики и выполнения демакияжа лица.</li> <li>5. Выполнение различных видов салонного макияжа с коррекцией овала лица и его деталей.</li> <li>6. Разработка эскизов моделей специфического макияжа.</li> <li>7. Выполнение конкурсного, образного, медийного, подиумного макияжа.</li> </ol>	<p>изучении учебных дисциплин «Спецтехники в гриме», «Искусство и технология макияжа», «Технология сценического грима», «Инновационные технологии визажа».</p> <p>Профессиональный стандарт «Специалист по предоставлению визажных услуг» полностью накладывается на ФГОС специальности 43.02.03. «Стилистика и искусство визажа»</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Виды деятельности (ВД):</u></b></p> <p>ВД 3. Выполнение фейс - арта и боди - арта</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Профессиональные компетенции:</u></b></p> <p>ПК 3.1 Организовать подготовительные работы по обслуживанию заказчика.</p> <p>ПК 3.2 Выполнять рисунки в технике фейс-арт.</p> <p>ПК3.3 Выполнять рисунки в технике боди-арт.</p> <p>ПК 3.4 Организовывать заключительные работы по обслуживанию заказчика.</p>	<p><b>Трудовые действия (ТД)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовительные и заключительные работы по обслуживанию клиентов.</li> <li>2. Подбор профессиональных средств и материалов для выполнения рисунков в различных художественных техниках.</li> <li>3. Определение колористического типа и анатомических особенностей лица клиента.</li> <li>4. Подготовка кожи для нанесения декоративной косметики и выполнения демакияжа лица.</li> <li>5.Разработка эскизов, рисунков.</li> <li>6. Выполнение рисунков на лице, в различных художественных техниках.</li> <li>7. Выполнение рисунков по телу в различных художественных техниках.</li> </ol>	



## Результаты освоения программы СПО

Таблица 4.

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ВПД 1. Коррекция и окрашивание бровей, окрашивание ресниц.	ПК 1.1. Организовывать подготовительные работы по обслуживанию заказчика. ПК 1.2. Выполнять коррекция и окрашивание бровей. ПК 1.3. Выполнять окрашивание ресниц. ПК 1.4. Организовывать заключительные работы по обслуживанию заказчика.
ВПД 2. Выполнение салонного и специфического макияжа	ПК 2.1. Организовывать подготовительные работы по обслуживанию заказчика. ПК 2.2. Выполнять салонный макияж. ПК 2.3. Выполнять специфический макияж. ПК 2.4. Выполнять грим для кино, театра и подиума. ПК 2.5. Оказывать консультационные услуги по выполнению макияжа в домашних условиях. ПК 2.6. Организовывать заключительные работы по обслуживанию заказчика.
ВПД3. Выполнение фейс- арта, боди - арта.	ПК 3.1. Организовывать подготовительные работы по обслуживанию заказчика. ПК 3.2. Выполнять рисунки в технике фейс-арт. ПК 3.3. Выполнять рисунки в технике боди-арт. ПК 3.4. Организовывать заключительные работы по обслуживанию заказчика.
ВПД 4 Создание индивидуального стиля заказчика в	ПК 4.1. Организовывать подготовительные работы по

соответствии с запросами, историческими стилями и тенденциями моды.	<p>обслуживанию заказчика.</p> <p>ПК 4.2. Разрабатывать концепцию образа индивидуального стиля заказчика и коллекции образов.</p> <p>ПК 4.3. Воплощать концепцию образа индивидуального стиля заказчика, создавать коллекции образов.</p> <p>ПК 4.4. Обеспечивать эффективное взаимодействие специалистов с целью создания образа.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать заключительные работы по обслуживанию заказчика.</p>
ВПД5. Выполнение работ по профессиям "маникюрша", "педикюрша".	<p>ПК 5.1. Проводить санитарную, эпидемиологическую обработку контактной зоны при оказании услуг маникюра и педикюра.</p> <p>ПК5.2. Анализировать состояние кожи и ногтей.</p> <p>ПК5.3. Определять и согласовывать выбор комплекса услуг маникюра , педикюра.</p> <p>ПК5.4. Выполнять и контролировать все этапы технологических процессов услуг маникюра и педикюра.</p> <p>ПК5.5. Выполнять художественное оформление ногтей с использованием различных техник и материалов.</p> <p>ПК 5.6. Консультировать потребителей по домашнему профилактическому уходу за кожей кистей, стоп и ногтей.</p>

### **Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе.**

Основным результатом освоения образовательных программ, разработанных с учётом профессиональных стандартов, является профессиональная квалификация. Квалификацию необходимо оценивать в целом, при выполнении деятельности в реальных условиях или максимально приближенных к ним. Объективность оценки может быть достигнута за счёт её проведения независимыми экспертами на основании чётко сформулированных показателей и критериев. При освоении программ СПО оценка профессиональной квалификации проводится на экзаменах по каждому

их осваиваемых профессиональных модулей (промежуточная аттестация) и при защите выпускной квалификационной работы (итоговая аттестация).

### **Формирование структуры и содержания программы.**

Структура программы в целом определяется ФГОС по специальности 43.02.03 Стилистика и искусство визажа.

ФГОС СПО фиксирует структуру программы подробно, с детализацией до модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов. Для программ СПО определена модульная составляющая профессионального цикла: каждый вид деятельности, освоение которого предусмотрено программой, изучается в рамках профессионального модуля, интегрирующего теоретическое и практическое обучение. Таким образом, в данном случае реализуется модульно-компетентностный подход.

## Разработка программы учебной и производственной практик

При определении содержания программы важно исходить из результатов обучения, определённых на основе ФГОС и с учётом профессионального стандарта. Для этого разрабатывается программа учебной и производственной практик.

## Формирование содержания практики

Таблица 5

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
1	2
Вид деятельности – ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования и производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства..</li> <li>3. Применять регламенты, стандарты и нормативно - техническую документацию, используемую при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий .</li> <li>4. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам.</li> <li>5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и</li> </ol>

	<p>сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>6. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.</p> <p>8.Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса.</p> <p>9. Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
<p>Вид деятельности – ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>1. Изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь.</p> <p>2. Творчески оформлять блюда, напитки, кулинарные изделия.</p> <p>3.Соблюдать в приготовлении Блюда, напитков, кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления.</p> <p>4. Оценивать качество приготовления готовых блюд.</p> <p>5. Составлять калькуляцию на блюда.</p>
<p>Вид деятельности – ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
<p>3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>1.Уметь разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>2. Уметь организовать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции .</p> <p>3. Уметь организовать рабочее место.</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4 Уметь пользоваться профессиональными инструментами.</li> <li>5. Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>6. Уметь проводить расчеты по формулам.</li> <li>7. Безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием.</li> <li>8. Выбирать способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции .</li> <li>9. Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>10. Оценивать качество и безопасность приготовленной продукции.</li> </ol>
<p>Вид деятельности – ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.</p>	
<p>ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрабатывать ассортимент сдобных, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>2. Уметь организовать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий.</li> <li>3. Уметь приготовить сложные хлебобулочные, мучные, кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</li> <li>4.Выполнять оформление и отделку сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий .</li> <li>5. Изготавливать различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий.</li> <li>6. Оформлять кондитерские изделия.</li> <li>7. Органолептически оценивать качество продуктов.</li> </ol>

	8. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием. 9. Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий. 10. Определять режимы выпечки. 11. Оценивать качество и безопасность приготовленной продукции.
Вид деятельности – ВД.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	
ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	1. Уметь органолептически оценивать качество продуктов. 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. 3. Проводить расчеты по формулам. 4. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием. 5. Выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов. 6. Принимать решение по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов. 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции. 9. Оформлять документацию.
Вид деятельности – ВД.6. Организация работы структурного подразделения.	
ПК6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК6.3 Организовывать работу трудового коллектива. ПК6.4 Контролировать ход и оценивать результат работ исполнителями. ПК6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	1. Рассчитывать выход продукции в ассортименте. 2. Вести табель учета рабочего времени работников. 3. Рассчитывать заработную плату. 4. Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. 5. Организовать рабочие места в производственных помещениях. 6. Организовывать работу коллектива исполнителей.

- |  |   |
|--|---|
|  | <ol style="list-style-type: none"><li>7. Разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.</li><li>8. Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</li></ol> |
|--|---|