



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол № 4 от 23.06.2022
Председатель МК Салычева / Салычева О.Н./

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"
Ж.А.Корогаева

Приказ №082/ОД от « 15 » 08 2022г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР:

И.Ю. Белова

"12" августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

по программе подготовки
специалистов среднего звена

15.02.08 Технология машиностроения

(базовая подготовка)

очное отделение

г. Лесной
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ»; Закона РФ «Об образовании в РФ» №273 от 29.12.12;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказа Минобрнауки России от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464»;
- Письма Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования СПО 15.02.08 «Технология машиностроения» №350 от 18.04.2014 г., базовой подготовки .
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» (от 09.11.2016 №788-ПП).
- "Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП«
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».
- Положение о формировании ФОС для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации»
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;

Разработчик:

ГАПОУ СО "Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина"

преподаватель 1 категории Статина Е.Ф.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ.02 Введение в специальность

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 15.02.08 «Технология машиностроения». Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии машиностроения. Опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа дисциплины является вариативной частью ОПОП 15.02.08 Технология машиностроения.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- находить необходимую информацию в учебной литературе, справочниках, ГОСТах;
- конспектировать техническую информацию базового уровня;
- оформлять библиографические данные, ссылки, списки литературы;
- оформлять лист текстового документа в соответствии со стандартами;
- планировать, осуществлять текущий контроль, оценивать результат деятельности;
- определять методы решения профессиональных задач.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- структуру и уровни образования в РФ;
- историю появления и развития кулинарии в России;
- основные термины и понятия в общественном питании;
- примерную классификацию предприятий общественного питания;
- основные этапы технологического цикла производства продукции общественного питания;
- структуру специальности и требования к выпускнику;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются общие компетенции:

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются профессиональные компетенции:

Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1	Участвовать в планировании и организации работы структурного подразделения.
ПК 2.2	Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.
ПК 2.3	Участвовать в анализе процесса и результатов деятельности подразделения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекции	18
лабораторные работы	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
дифференцированный зачет (<i>если предусмотрено</i>)	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
- проработка конспектов занятий	2
- подготовка реферативных работ, докладов, практических заданий в табличной форме	7
- работа с Интернет источниками	9
Итоговая аттестация в виде дифференцированного зачета в форме защиты реферата	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ВЧ.02. Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 Введение			3	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала		3	
	1-1	Предмет, система и задачи дисциплины «Введение в специальность»	1	1
	Практические занятия			
	1-2	№ 1 Проведение активирующей диагностики «За и против», направленной на выявления уровня сформированности профессионального самоопределения	1	1
	1-3	№ 2 Изучение стратегий выбора профессии	1	2
Раздел 2 Особенности подготовки специалиста среднего звена			9	
Тема 2.1 Общие представления о технологии машиностроения	Содержание учебного материала		4	
	1-4 1-5	Развитие науки в области машиностроения	2	1
	Практические занятия			
	1-6 1-7	№ 3 Организация игры «Оптимист и скептик» для проведения анализа специальности и выявления ее достоинств и недостатков	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	№ 1	Составление профессиограммы по специальности и профессиям «Токарь», «Оператор станков с ПУ»		
Тема 2.2 Особенности специальности и профессий «Токарь», «Оператор станков с ПУ»	Содержание учебного материала		2	
	1-8	ФГОС подготовки дипломированного специалиста (квалификация – Техник)	1	1
	1-9	Квалификационные требования к Технику	1	1
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	№ 2	Изучение ФГОС, используя интернет источники (сайт техникума: http://edu-professional.ru)		
Тема 2.3 Сущность учебных циклов, разделов, модулей. Требования к знаниям, умениям,	Содержание учебного материала		3	
	1-10	Требования к учебному циклу подготовки специалиста среднего звена. Образовательные программы и учебный план подготовки специалиста	1	2
	1-11	Роль гуманитарных и профессиональных циклов в формировании мировоззрения Техника-технолога продукции общественного питания	1	2
	1-12	Профессиональный модуль как часть основной профессиональной образовательной программы. Роль профессиональных модулей в подготовке высокопрофессиональных	1	2

практическому опыту		специалистов		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	№ 3	Повторение конспектов занятий по темам 2.1., 2.2., 2.3., для закрепления пройденного материала.		
Раздел 3 Организация учебной деятельности обучающихся техникума			22	
Тема 3.1 Нормативно-правовая база техникума	Содержание учебного материала		2	
	1-13	Ознакомление с нормативно-правовой базой техникума. Организация образовательного процесса в техникуме. Коррупция как угроза безопасности.	1	1
	Практические занятия			
	1-14	№ 4 Составление продуктов письменной коммуникации (служебной записки, заявления, объяснительной и т.д.)	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	№ 4	Изучение сайта техникума: http://edu-professional.ru (раздел документации), для систематизации знаний о нормативно-правовой базе техникума.		
Тема 3.2 Процесс обучения, формы организации обучения	Содержание учебного материала		4	
	1-15	Виды деятельности студентов. Лекция как форма устного изложения.	1	1
	1-16	Формы и методы самостоятельной работы.	1	
	1-17	Основы библиотечного дела и библиографии	1	2
	Практические занятия			
	1-18	№ 5 Повторение и закрепление правил работы с каталогами, энциклопедическими словарями, справочной литературой и интернет ресурсами в образовательной деятельности	1	2
Тема 3.3 Психологические предпосылки успешного обучения и построения профессиональной карьеры	Содержание учебного материала		9	
	1-19	Самооценка и уровень притязаний – как фактор успешного обучения и построения профессиональной карьеры	1	1
	1-20	Темперамент и профессия	1	2
	1-21	Внимание и память.	1	2
	1-22			
	Практические занятия			
	1-23	№ 6 Проведение диагностики для определения типа темперамента (опросника Айзенка)	1	2
	1-24	№ 7 Проведение диагностики чувств и эмоций (тест Басса-Дарки). Обсуждение истоков негативных эмоций	1	2
	1-25	№ 8 Определение типа мышления (в модификации Г.В. Резапкиной).	1	2
	1-26	№ 9 Определение уровня внутренней свободы (в модификации Г.В. Резапкиной)	1	2
	1-27	№ 10 Определение профессионального типа личности (авторская модификация методики Д. Холланда)	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	№ 5	Подготовка доклада на тему «Сущность и социальная значимость специальности,		

		профессии»		
Тема 3.4 Профессиональная карьера будущих специалистов	Содержание учебного материала		7	
	1-28	Мотивы и потребности (пирамида А. Маслоу). Стратегии выбора профессии. Планирование	1	2
	1-29	профессиональной карьеры.		
	Практические занятия			
	1-30 1-31	№ 11 Обсуждение результатов самостоятельной работы на тему: «Сущность и социальная значимость специальности, профессии »	2	3
	1-32	№ 12 Заполнение таблицы «Профессионально важные качества»	1	2
	1-33 1-34	№ 13 Выполнение задания «Личное пространство», направленное на отработку навыков самопрезентации	1	3
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
№ 6	Изучение с помощью интернет ресурсов структуры профессиональной деятельности в рамках специальности: возможности горизонтальной и вертикальной карьеры, спрос и предложение на рынке труда			
1-35 1-36	Дифференцированный зачет в форме защиты реферата	2	3	
		Итого	36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- стулья;
- доска классная;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- экран проекционный.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богдасарова Т.А. Выполнение работ по профессии «Токарь» : Пособие по учебной практике: учеб. пособие для студ. учреждение сред. проф. образования / Т.А. Богдасарова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 176 с.

2. Галина Резапкина: Психология и выбор профессии. Программа предпрофильной подготовки. Издательство «Генезис», 2017 г.

3. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – 16-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

4. Мардас А.Н. Основы менеджмента. Практический курс: учеб. пособие для СПО / А.Н. Мардас, О.А. Гуляева. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. - 175 с. – (Серия: Профессиональное образование).

Дополнительные источники: .

1. ГОСТ 2.105—95 Общие требования к текстовым документам.

2. ГОСТ 7.32—2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

3. Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Концепцией вариативной части ОПОП СПО, одобренной коллегией министерства образования и науки Самарской области по специальности среднего профессионального образования _151901_ Технология машиностроения Разработчик: Роменская Н.В., методист

Интернет-ресурсы:

1. <http://atlas100.ru/>

2. <http://constructorus.ru/karera/karernyj-rost.html>

1. <http://edu-professional.ru> /сайт ГАПОУ СО «ПТ им. О.В. Терёшкина/

<http://edu-professional.ru> /сайт ГАПОУ СО «ПТ им. О.В. Терёшкина/

3. <http://osntm.ru/terminy.HTM>

4. http://psy4self.ru/six_thinking_hats_20141113

5. <http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=7580http://bookre.org/reader?file=759883> / Самая большая электронная читалка рунета. Поиск книг и журналов

6. <http://www.proprof.ru/professi/rabochii/operator-stankov-s-programmnyim-upravleniem>

7. http://www.psychologos.ru/articles/view/produktivnoe_myshlenie

8. <http://www.rabotka.ru/infoworker/0089.php>

2. <http://www.twirpx.com/file/1046940/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Формируемые ОК и ПК	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Раздел 1. Тема 1.1.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6	Уметь находить необходимую информацию в учебной литературе, справочниках, ГОСТах; Уметь конспектировать техническую информацию базового уровня; Уметь оформлять библиографические данные, ссылки, списки литературы; Уметь оформлять лист текстового документа в соответствии со стандартами; Уметь планировать, осуществлять текущий контроль, оценивать результат деятельности; Уметь определять методы решения профессиональных задач.	Оценка выполнения практического задания № 1. Проведение активизирующей диагностики «За и против», направленной на выявления уровня сформированности профессионального самоопределения <u>Тестирование.</u> <u>Собеседование по результатам диагностики.</u> Оценка выполнения практического задания № 2 Изучение стратегий выбора профессии <u>Общая дискуссия</u>
Раздел 2. Тема 2.1.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6	Знать структуру и уровни образования в РФ; Знать историю появления и развития кулинарии в России; Знать основные термины и понятия в общественном питании; Знать примерную классификацию предприятий общественного питания; Знать основные этапы технологического цикла производства продукции общественного питания; Знать структуру специальности и требования к выпускнику; Знать типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).	Оценка выполнения практического задания № 3 Организация игры «Оптимист и скептик» для проведения анализа специальности и выявления ее достоинств и недостатков <u>Групповая дискуссия</u> Оценка выполнения самостоятельной работы № 1 Составление профессиограммы по специальности технолог продукции общественного питания, профессиям «Повар» и «Кондитер» <u>Фронтальный опрос</u>
Тема 2.2.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.	Уметь определять методы решения профессиональных задач. Знать примерную классификацию предприятий общественного питания; Знать структуру специальности	Оценка выполнения самостоятельной работы № 2 Изучение ФГОС, используя интернет источники (сайт техникума: http://edu-professional.ru)

	ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6	и требования к выпускнику;	<u>Выписки из текста.</u>
Тема 2.3.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6	Уметь планировать, осуществлять текущий контроль, оценивать результат деятельности; Уметь определять методы решения профессиональных задач. Знать основные термины и понятия в общественном питании;;	Оценка выполнения самостоятельной работы № 3 Повторение конспектов занятий по темам 2.1., 2.2., 2.3., для закрепления пройденного материала. <u>Устный опрос.</u>
Раздел 3 Тема 3.1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6	Уметь находить необходимую информацию в учебной литературе, справочниках, ГОСТах Уметь конспектировать техническую информацию базового уровня; Уметь оформлять лист текстового документа в соответствии со стандартами. Уметь планировать, осуществлять текущий контроль, оценивать результат деятельности; Уметь определять методы решения профессиональных задач. Знать структуру и уровни образования в РФ. Знать типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).	Оценка выполнения практического занятия № 6 Составление продуктов письменной коммуникации (служебной записки, заявления, объяснительной и т.д.). <u>Сравнение с эталоном таблицы.</u> Оценка выполнения самостоятельной работы № 4 Изучение сайта техникума: http://edu-professional.ru (раздел документации) , для систематизации знаний о нормативно-правовой базе техникума. <u>Ответы на контрольные вопросы.</u>
Тема 3.2.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6	Уметь находить необходимую информацию в учебной литературе, справочниках, ГОСТах Уметь конспектировать техническую информацию базового уровня; Уметь оформлять библиографические данные, ссылки, списки литературы; Уметь оформлять лист текстового документа в соответствии со стандартами. Знать структуру и уровни образования в РФ.	Оценка выполнения практического задания № 5 Повторение и закрепление правил работы с каталогами, энциклопедическими словарями, справочной литературой и интернет ресурсами в образовательной деятельности <u>Фронтальный опрос</u>
Тема 3.3.	ОК 1. ОК 2.	Уметь находить необходимую информацию в учебной литературе, справочниках, ГОСТах;	Оценка выполнения практического занятия № 6 Проведение диагностики для

	<p>ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 6</p>	<p>Уметь конспектировать техническую информацию базового уровня; Уметь оформлять библиографические данные, ссылки, списки литературы; Уметь оформлять лист текстового документа в соответствии со стандартами; Уметь планировать, осуществлять текущий контроль, оценивать результат деятельности; Уметь определять методы решения профессиональных задач.</p> <p>Знать структуру и уровни образования в РФ; Знать историю появления и развития кулинарии в России; Знать основные термины и понятия в общественном питании; Знать примерную классификацию предприятий общественного питания; Знать основные этапы технологического цикла производства продукции общественного питания; Знать структуру специальности и требования к выпускнику; Знать типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).</p>	<p>определения типа темперамента (опросника Айзенка) <u>Собеседование по результатам диагностики.</u> Оценка выполнения практического занятия № 7 Проведение диагностики чувств и эмоций (тест Басса-Дарки). Обсуждение истоков негативных эмоций <u>Собеседование по результатам диагностики.</u> Оценка выполнения практического занятия № 8 Определение типа мышления (в модификации Г.В. Резапкиной). <u>Собеседование по результатам диагностики.</u> Оценка выполнения практического занятия № 9 Определение уровня внутренней свободы (в модификации Г.В. Резапкиной) <u>Собеседование по результатам диагностики.</u> Оценка выполнения практического занятия № 10 Определение профессионального типа личности (авторская модификация методики Д. Холланда) <u>Собеседование по результатам диагностики.</u> Оценка выполнения самостоятельной работы № 5 Подготовка доклада на тему «Сущность и социальная значимость специальности, профессии». <u>Устный опрос.</u></p>
<p>Тема 3.4.</p>	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7</p>	<p>Уметь находить необходимую информацию в учебной литературе, справочниках, ГОСТах; Уметь конспектировать техническую информацию базового уровня; Уметь оформлять библиографические данные,</p>	<p>Оценка выполнения практического занятия № 11 Обсуждение результатов самостоятельной работы на тему: «Сущность и социальная значимость специальности, профессии»</p>

	<p>ОК 8 ОК 9 ПК 6</p>	<p>ссылки, списки литературы; Уметь оформлять лист текстового документа в соответствии со стандартами; Уметь планировать, осуществлять текущий контроль, оценивать результат деятельности; Уметь определять методы решения профессиональных задач.</p> <p>Знать структуру и уровни образования в РФ; Знать историю появления и развития кулинарии в России; Знать основные термины и понятия в общественном питании; Знать примерную классификацию предприятий общественного питания; Знать основные этапы технологического цикла производства продукции общественного питания; Знать структуру специальности и требования к выпускнику; Знать типичные и особые требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).</p>	<p><u>Выступление с докладом.</u> Оценка выполнения практического занятия № 12 Заполнение таблицы «Профессионально важные качества» <u>Фронтальный опрос</u> Оценка выполнения практического занятия № 13 Выполнение задания «Личное пространство», направленное на отработку навыков самопрезентации <u>Групповая дискуссия</u> Оценка выполнения самостоятельной работы № 6 Изучение с помощью интернет ресурсов структуры профессиональной деятельности в рамках специальности: возможности горизонтальной и вертикальной карьеры, спрос и предложение на рынке труда <u>Фронтальный опрос</u></p>
			<p>Дифференцированный зачет в форме защиты реферата <u>Рефлексия своей</u> <u>деятельности</u></p>

Критерий оценки – текущая аттестация:

«5» - выставляется студенту, который твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике;- который показал всесторонние, систематизированные, знания учебной программы дисциплины, знакомство с дополнительной литературой.

"4"- выставляется студенту, который твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности;

"3" - выставляется студенту, который воспроизводит понятия с помощью преподавателя, ориентируется во многих понятиях, применяет знания на практике.

«2» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, допускающему в ответе или в решении задач грубые ошибки;

– который, не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при планировании своей профессиональной деятельности.

Итоговая аттестация проводится в виде дифференцированного зачета в форме подготовки и защиты реферата.

- Подготовка реферата 4-6 часов.
- В том числе защита 10-13 мин.:
- подготовка 3 мин.;
- доклад по реферату 5-7 мин.;
- ответы на вопросы оппонентов 2-3 мин.;

Общая оценка за реферат выставляется учетом оценок за работу, доклад, умение вести дискуссию и ответы на вопросы.

Критерии оценки реферата

- актуальность темы, 1 балл;
- соответствие содержания теме, 3 балла;
- глубина проработки материала, 3 балла;
- грамотность и полнота использования источников, 1 балл;
- соответствие оформления реферата требованиям, 2 балла;
- доклад, 5 баллов;
- умение вести дискуссию и ответы на вопросы, 5 баллов.

Максимальное количество баллов: **20**.

19-20 баллов соответствует оценке «5»

На «отлично»:

1. присутствие всех вышеперечисленных требований;
2. знание учащимся изложенного в реферате материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы;
3. присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку зрения, аргументы и комментарии, выводы;
4. умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы, поставленные членами комиссии, по теме реферата;
5. умение анализировать фактический материал и статистические данные, использованные при написании реферата;
6. наличие качественно выполненного презентационного материала или (и) раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном.

Т.е. при защите реферата показать не только «знание - воспроизведешь», но и «знание - понимание», «знание - умение».

15-18 баллов – «4»

На «хорошо»:

1. мелкие замечания по оформлению реферата;
2. незначительные трудности по одному из перечисленных выше требований.

10-14 баллов – «3»

На «удовлетворительно»:

1. тема реферата раскрыта недостаточно полно;
2. неполный список литературы и источников;
3. затруднения в изложении, аргументировании.

менее 10 баллов – «2»

**Тематика рефератов
специальность "Технология машиностроения"**

1. Машиностроение России.
2. Сырьевые ресурсы машиностроения.
3. Влияние машиностроения на состояние экономики государства
4. Воздействие машиностроительного производства на окружающую среду
5. Прошлое, настоящее и будущее машиностроения
6. Вклад российских ученых в развитие технологии машиностроения как науки
7. Организация технической подготовки производства новых изделий на одном из предприятий региона
8. «Жизненный цикл» новых изделий, выпускаемых на одном из предприятий региона
9. Организация инструментального хозяйства одного из предприятий региона
10. Основные производственные и технологические процессы одного из предприятий региона
11. Машиностроение Свердловской области.
12. Конструкционные материалы и их свойства.
13. Структура машиностроительного производства.
14. Металлообрабатывающие станки.
15. Режущий инструмент.
16. Качество продукции машиностроительного производства.
17. Автоматизация производственных процессов.
18. Основы конструирования.
19. Свойства машиностроительных материалов.
20. Роботизация машиностроения.
21. Инновации в машиностроении.
22. Методы обучения студентов.
23. Бюджет времени студентов.
24. Правила работы с книгой.
25. Организация времени.
26. Гигиена умственного труда студентов.
27. Основы библиотекведения.
28. Правила эффективного слушания.
29. Основные характеристики коллектива.
30. Правила конструктивного восприятия критики.
31. Правила публичного выступления.
32. Закономерности и проблемы межличностных отношений.
33. Работа с источниками информации.
34. Социально-психологический климат в коллективе.
35. Современные тенденции в сфере управления персоналом.
36. Формы участия студентов в научно-исследовательской работе.
37. Сущность межличностных отношений.
38. Проблемы адаптации к новому жизненному ритму.
39. Основы time-management.
40. Профессиональная карьера будущих специалистов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023