



МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ МАШИНОСТРОЕНИЯ И ТРАНСПОРТА»
(КГБ ПОУ «КМТ»)**

СОГЛАСОВАНО
Председатель МК
общеобразовательных дисциплин
 С.И. Шпак
« 21 » 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМ и НР
 Е.В. Корябкина
« 21 » 09 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина: ООД.15 Проектная деятельность

Профессия: 15.01.35 Мастер слесарных работ

Преподаватель: Адодина В.В.

Владивосток 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	3
1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Проектная деятельность»	Ошибка! Закладка не определена.
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	Ошибка! Закладка не определена.
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины ...	Ошибка! Закладка не определена.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.15. Проектная деятельность

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Проектная деятельность» предназначена для изучения проектной деятельности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена (ППССЗ) и при подготовке квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС).

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Проектная деятельность», в соответствии с Рекомендациями 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 специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

В дисциплине «Проектная деятельность» используются технология исследовательского обучения и технология учебного проектирования, которые позволяют научить студентов анализировать получаемые знания, сделать их более практико-ориентированными. Данный курс является пропедевтическим для выполнения ВКР.

Содержание программы учебной дисциплины «Проектная деятельность» направлено на **достижение следующей цели:** развитие исследовательской компетентности студентов посредством освоения ими методов научного познания и умений учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Задачи программы:

- научить самостоятельному достижению намеченной цели;
- научить предвидеть мини-проблемы, которые предстоит при этом решить;
- сформировать умение работать с информацией, находить источники, из которых её можно почерпнуть;
- сформировать умения проводить исследования, передавать и презентовать полученные знания и опыт;
- сформировать навыки совместной работы и делового общения в группе.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- Знать историю проектной деятельности.
- Знать принципы и структуру проекта.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники.
- Подготовить проект.
- Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с

поставленной задачей.

- Использовать средства ИКТ для подготовки проекта.
- Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий.
- Создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые.
- Осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.
- Представлять информацию различными способами.
- Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) и при подготовке квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС).

1.1. Область применения рабочей программы:

Учебная дисциплина «Основы проектной деятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 15.01.35 *Мастер слесарных работ*.

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

Учебная дисциплина Проектная деятельность входит в общеобразовательный цикл за счет часов вариативной части.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен обладать элементами **общих компетенций**, включающих в себя способность:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной

деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Выполнять подготовку рабочего места, заготовок, инструментов, приспособлений для изготовления режущего и измерительного инструмента в соответствии с производственным заданием с соблюдением требований охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, правил организации рабочего места

1.4 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих *результатов*:

Личностных:

1) постижение мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

2) освоение основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

3) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

4) овладение навыками сотрудничества со сверстниками, взрослыми в учебно-исследовательской, проектной деятельности;

5) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

6) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;

7) осознание выбранной профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов.

Метапредметных:

1) овладение умением самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) овладение умением продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;

3) овладение умениями согласования процедур совместного действия;

4) овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

5) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

б) овладение умениями использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

7) овладение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

8) овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметных:

- 1) владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- 2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- 3) владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- 4) способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов;
- 5) способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;
- 6) способность разрабатывать структуру конкретного проекта;
- 7) владение умением определять методологию исследовательской деятельности;
- 8) владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию;
- 9) владение умением проводить исследования;
- 10) владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы;
- 11) способность представлять результаты исследования в форме презентации.

Цель освоения учебной дисциплины: формирование навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы. *Основными задачами* дисциплины являются:

- систематизировать представление обучающихся о проектной и исследовательской деятельности через овладение основными понятиями;
- сформировать основы практических умений организации научно - исследовательской работы;
- развивать умение формулировать цель, задачи, гипотезу, объект и предмет исследования;
- совершенствовать умение поиска информации из разных источников;
- формировать культуру публичного выступления;
- оказать методическую поддержку обучающимся при проведении исследовательских работ, проектов и подготовке выступлений на научно - практических конференциях;
- совершенствовать общественно – практическую активность обучающихся;
- способствовать развитию творческой активности личности обучающихся;

- содействовать профессиональному самоопределению обучающихся;
- выделять основных этапов написания выпускной квалификационной работы;
- систематизировать представление обучающихся о процедуре защиты курсовой, дипломной работы.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 34, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 34 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	34
в том числе:	
• уроки, лекции	34
• лабораторно-практические занятия	
Количество часов на проверку	
Самостоятельная работа обучающихся	
в том числе:	
• <i>Работа над индивидуальным проектом (ИП):</i> - <i>Формулировка темы и составление плана собственного исследования.</i> - <i>Определение объекта, предмета, цели и задачи собственного научного поиска.</i> - <i>Определение особенности проблемы и гипотезы собственной исследовательской работы.</i> - <i>Работа с научной литературой по теме исследования.</i> - <i>Изучение общих требований к оформлению текста.</i> - <i>Оформление презентации.</i>	
Промежуточная аттестация	<i>Защита индивидуального проекта</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ООД.15 Проектная деятельность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
Введение	Содержание учебного материала	1	
	Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося. Понятие о науке, познании, исследовании.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа № 1. Подготовка устного сообщения на тему: «Глобальные проблемы современности».	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1. Методология и методика исследования	Содержание учебного материала	2	
	Понятие «метод», «методология», «эксперимент», «закономерность». Методологические принципы. Структура методологии Понятие о логике исследования.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Решение ситуационных задач методологического аспекта исследовательской деятельности.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа № 2. Решение ситуационных задач методологического аспекта исследовательской деятельности.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 2. Типы и виды проектов	Содержание учебного материала	2	
	Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты).	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Разработка алгоритма работы над проектом.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа № 3. Подготовка сообщения по теме «Виды проектов в ресторанном бизнесе»		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 3. Выбор темы и определение методологических характеристик	Содержание учебного материала	3	
	Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Актуальность и практическая значимость исследования. Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	«Звездочки обдумывания (схематическое изображение составляющих проекта: актуальность, цель, задачи, гипотеза, предмет и объект проекта)»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа № 4. Составление плана собственного исследования: формулирование темы и составление плана собственного исследования; определение объекта, предмета, цели и задачи собственного научного поиска; определение особенности проблемы и гипотезы собственной исследовательской работы.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа № 5. Подготовка письменного сообщения о процессах интеграции в современном мире (экономика, политика, культура) с использованием сети Internet.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 4. Этапы работы над проектом	Содержание учебного материала	2	
	Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации. Основной этап: обсуждение методологических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом. Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Формулирование и оформление теоретических и практических аспектов проектной деятельности. Оформление плана работы над проектом.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа № 6. Подготовка сообщения.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Содержание учебного материала	2	
Тема 5. Методы работы с источником информации	Виды литературных источников информации. Информационные ресурсы.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Оформление библиографического списка.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа № 7. Подготовка сообщения «Общие требования к оформлению текста».		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа № 8. Подготовка сообщения по теме «Развитие ресторанно-гостиничного бизнеса в развитых странах».		ОК 01, ОК 02, ОК 04

Тема 6. Выполнение исследовательской работы в форме рефератов	Содержание учебного материала	2	
	Реферат: структура, этапы работы, требования к оформлению, критерии оценки. Выполнение исследовательской работы в форме рефератов	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Доклад: структура, этапы работы, требования к оформлению, критерии оценки. Подготовка авторского доклада.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа № 9. Подготовка авторского доклада		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 7. Правила оформления Проекта. Презентация проекта.	Содержание учебного материала	8	
	Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Оформление титульного листа. Оформление библиографического списка.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем. Требования к изложению результатов работы над индивидуальным проектом через статью.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Изложение результатов работы над индивидуальным проектом через статью.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Требования к приложениям результатов исследования индивидуального проекта.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Оформление приложения результатов исследования индивидуального проекта.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к содержанию слайдов. Оформление слайдов в программе PowerPoint.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа № 10: Оформление библиографического списка индивидуального проекта.		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа № 11: Написание статьи по результатам работы над индивидуальным проектом.		ОК 01, ОК 02, ОК 04

	Самостоятельная работа № 12: Оформление презентации по теме исследования проектной деятельности в программе PowerPoint и предоставление её на защиту.		ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 5.1
Тема 8. Особенности выполнения исследовательской работы	Содержание учебного материала	12	
	Оформление доклада для защиты индивидуального проекта.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Доработка проекта с учётом замечаний и предложений	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Оформление приложений исследовательской части индивидуального проекта.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Подготовка к представлению индивидуального проекта.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Зачётное занятие	Особенности публичной защиты индивидуальных проектов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 5.1
	Публичная защита индивидуальных проектов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 5.1
	Всего:	34	

2.3. Темы рефератов, индивидуальных проектов

- **Русский язык и Литература**

1. Ассортимент и процесс приготовления сложных холодных десертов в литературе русских писателей.
2. Ассортимент и процесс приготовления сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий в художественной литературе.
3. Ассортимент и процесс приготовления сложных холодных закусок в русской литературе.
4. Русская национальная кухня в произведениях русских писателей.
5. Кулинарный рецепт как особый вид текста.

- **Иностранный язык**

6. Иностранный язык в рецептуре кулинарных блюд
7. Иностранный язык в рецептуре кондитерских и мучных изделий
8. Популярность русской кухни в Англии
9. Популярность русской кухни в Германии

- **История**

10. Путешествие в историю бобовых
11. Молоко и молочные блюда в рационе питания и использования исторических личностей
12. Истрия, традиции и обычаи чайной церемонии.
13. Как на Руси дичь добывали: история, традиции и обычая охоты.
14. Как на Руси дичь добывали: история, традиции и обычая охоты.
15. История появления и использования картофеля в России.
16. Хлеб – всему голова: история, обычаи и традиция хлеба

- **Обществознание**

17. Еда и культура потребления на Востоке (Китай)
18. Еда и культура потребления на Востоке (Япония)
19. Еда и культура потребления в Европе (Франция)
20. Еда и культура потребления в России
21. Знаменитые купеческие семьи Симбирской губернии

- **География**

22. Размещение предприятий общественного питания в г. Кизеле.
23. География поставщиков плодов на рынок г. Кизела.
24. География поставщиков овощей на рынок г. Кизела.
25. География поставщиков рыбы на рынок г. Кизела.

26. География поставщиков мяса и домашней птицы на рынок г. Кизела.

27. Сырье для предприятий общественного питания.

- **Математика**

28. Математика в профессии Повар

29. Математика в технологии приготовления горячих блюд

30. Математика в технологии приготовления холодных блюд

31. Математика в профессии Кондитер

- **Информатика**

32. Конструирование эскиза производственного цеха с учетом всех требований

33. Арт-дизайн технологических карт блюд из овощей

34. Арт-дизайн технологических карт блюд из мяса и рыбы

35. Арт-дизайн технологических карт хлебобулочных и кондитерских изделий

- **Физика, химия**

36. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из овощей, рыбы, мяса.

37. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из рыбы, мяса.

38. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из мяса.

39. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.

40. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения десертов.

41. Актуальные направления в процессе приготовления здоровой еды.

42. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении супов.

43. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении соусов.

44. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.

- **Биология**

45. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из овощей и грибов.

46. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из круп, бобовых.

47. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.

48. Роль бактерий в технологии приготовления супов и соуса.

49. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из рыбы.

50. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

51. Роль бактерий в технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

52. Роль бактерий в технологии приготовления сладких блюд и напитков.

53. Роль бактерий в технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
54. Влияние бактерий на сохранность и качество сырья, готовой кулинарной продукции.
55. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из овощей и грибов на здоровье человека.
56. Влияние пищевых добавок в приготовлении супов и соуса на здоровье человека.
57. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из рыбы и мяса на здоровье человека.
58. Влияние пищевых добавок в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок на здоровье человека.

- **Физическая культура**

59. Влияние развития координации движения на качество нарезки из овощей
60. Влияние развития силовых способностей при первичной обработке мясных туш
61. Фитнес-блюдо в рационе здорового образа жизни
62. Фитнес-блюдо в рационе питания спортсменов
- 63.

- **Экология**

64. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из овощей и грибов.
65. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из круп, бобовых.
66. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.
67. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении супов и соуса.
68. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из рыбы.
69. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.
70. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.
71. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении сладких блюд и напитков.
72. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

- **Основы финансовой грамотности**

73. Прибыль, рентабельность предприятия общественного питания. Пути роста рентабельности.
74. Планирование основных показателей горячего цеха.
75. Планирование основных показателей холодного цеха.
76. Планирование основных показателей кондитерского цеха.

Темы по профессии:

Рабочее место слесаря

Слесарная мастерская Слесарный участок цеха

2. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ СЛЕСАРНЫХ РАБОТ

технологический процесс

Универсальный измерительный инструмент

Измерительный инструмент и приборы для точных измерений 2.4. Слесарный инструмент, приспособления и станки

Разметка

Рубка, разрезание, обрезание и профильное вырезание деталей из листового материала

Ручная и механическая правка и гибка металла 2.8. Ручная и механическая разрезка и распиловка 2.9.

Ручное и механическое опилование

2.10. Сверление и развертывание. Сверлильные станки Нарезание резьб и резьбонарезной инструмент

2.12. Клепальные работы и инструмент для клепки 2.13. Шабрение и инструмент для шабрения

Шлифование и шлифовальные станки

Притирка, полирование и отделка поверхности

Пайка, лужение, заливка вкладышей, металлизация и склеивание

Шероховатость поверхности и допуски Посадки

Измерения

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ДЕМОНТАЖЕ, РЕМОНТЕ И СБОРКЕ

Назначение и виды ремонта Место и условия ремонта

Оборудование, инструмент и приспособления 8.4. Подготовка объекта к ремонту и демонтаж

Организация ремонта

Сборка деталей и узлов

Операции после сборки

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **социально-экономических дисциплин.**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов ;
- рабочее место преподавателя;
- доска магнитная;
- мебель: стеллажи, полки, шкафы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (ПК);
- мультимедиа;
- видеопроектор;
- экран;
- сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для студента:

1. Методические рекомендации для преподавателей и студентов/ Гололобова Елена Викторовна, Кизел – 2014.

Основные источники для преподавателя:

1. Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. для студ. средн. пед. учеб. заведений / Е.В. Бережнова, В.В. Краевский. – М.: издательский центр «Академия», 2013
2. *Байкова, Л. А.* Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Байкова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12527-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/518041>
3. Пастухова И.П., Тарасова Н.В.. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Тарасова Н.В., Пастухова И.П. – М.: Издательский центр «Академия», 2012
4. Пастухова И.П., Тарасова Н.В.. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Пастухова, Н.В. Тарасова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8. М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2012.
6. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2012.

Дополнительные источники:

1. Гин, С. И. Проект или исследование? / С. И. Гин // Пачатковая школа. – 2010. – № 6. – С. 49–51
2. Гурман С.М. Оформление учебных текстовых документов: Методические указания / С.М. Гурман, В.И. Семёнов. – Богданович, 2010
3. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2012.

4. Шурыгина А.Г., Носова Н.В. Программа учебных модулей «Основы проектной деятельности» для учащихся основной школы разработанным А.Г. Шурыгиной и Н.В. Носовой. – Киров: Кировский ИПК и ПРО, 2011
5. Щербакова С.Г. Организация проектной деятельности в образовательном учреждении. Издательско-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2011.

Интернет-ресурсы:

1. <http://psystudy.ru/> - электронный научный журнал
2. <http://studentam.net/> - электронная библиотека учебников
3. <http://www.gumer.info/> - библиотека

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>1) владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;</p> <p>2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;</p> <p>3) владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;</p> <p>4) способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов;</p> <p>5) способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;</p> <p>6) способность разрабатывать структуру конкретного проекта;</p> <p>7) владение умением определять методологию исследовательской деятельности;</p> <p>8) владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию;</p> <p>9) владение умением проводить исследования;</p> <p>10) владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы;</p> <p>11) способность представлять результаты исследования в форме презентации.</p>	<p>1. Оценка выполнения работ практических занятий.</p> <p>2. Оценка выполнения работ вне учебной самостоятельной работа.</p> <p>3. Оценка защиты индивидуального проекта.</p>