



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АРХИТЕКТУРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ
ПУ АГАСУ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД.01 ТЕХНОЛОГИЯ

среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация повар↔кондитер

2020

ОДОБРЕНА
методической комиссией
общеобразовательных
дисциплин
Протокол № 7
от «22» 04 2020 г.
Председатель методической
комиссии Сем
А.Г. Меркулова
«22» 04 2020 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом
ПУ АГАСУ
Протокол № 4
от «22» 04 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
ПУ АГАСУ
Коваленко
/О.А. Коваленко/
«22» 04 2020 г.

Составитель: - преподаватель ПУАГАСУ В /С.Ч.Важова /
Рабочая программа разработана
на основе ФГОС СПО
учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер на 2020 год набора.

Согласовано:

Старший методист ПУ АГАСУ В.А. Богатырева / В.А. Богатырева/
подпись

Педагог- библиотекарь А.В. Калюжина / А.В. Калюжина/
подпись

Заместитель директора по УПР Н.Г. Костина / Н.Г. Костина /
подпись

Заместитель директора по УР В.В. Мельникова / В.В. Мельникова /
подпись

Специалист УМО СПО С.А. Сайтеева / С.А. Сайтеева /
подпись

Рецензент:

ООО «Марго» директор Н.Н. Щукина / Н.Н. Щукина /
(должность, место работы) подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО С.Н. Коннова /С.Н. Коннова/
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.....	5
4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	10
7. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ УД. 01 «ТЕХНОЛОГИЯ»11	
8. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ.....	11
9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ УД. 01 «ТЕХНОЛОГИЯ»	
13	
10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	14
11. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	
16	
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
16	

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины УД. 01 «Технология» предназначена для изучения технологии в профессиональном училище АГАСУ, при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования.

Содержание программы «Технология» направлено на достижение следующих целей:

- оценивать потребительские качества товаров и услуг в сфере общественного питания;
- составлять планы деятельности по изготовлению и реализации продуктов питания;
- использовать в технологической деятельности методы решения творческих задач;
- оформлять процесс и результаты проектной деятельности;
- выбирать средства и методы реализации проекта;
- выполнять изученные технологические операции;

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования – программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины «Технология» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего

общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода.

Изучение технологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения обучающимися, через объем и характер практических занятий.

При изучении технологии на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Содержание учебной дисциплины ориентировано на изучение основ профессиональной деятельности и современных технологических процессах в сфере общественного питания.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Технология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина УД. 01 «Технология» является дополнительным учебным предметом общеобразовательной подготовки ФГОС среднего общего образования.

В учебных планах ППКРС учебная дисциплина «Технология» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Технология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- технически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с инструментами, оборудованием;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли технических (технологических) компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной науки в области технологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно осваивать новые для себя технологические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения технологических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента);
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задач, анализа, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственной связи, поиск аналогов, формулирование выводов для рациональной организации технологических процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственной деятельности (исследования), вести дискуссии.

предметных:

- освоение знаний о составляющих технологической культуры, ее роли в общественном развитии; научной организации производства и труда; методах творческой, проектной деятельности; способах снижения негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека; путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;
- овладение умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления лично или общественно значимых объектов труда с учетом эстетических и экологических требований; сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;
- развитие технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов или услуг; навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;
- формирование готовности и способности к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг, продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение.

Содержание и особенности организации учебных занятий по учебной дисциплине «Технология». Основные понятия, цели, задачи.

Тема 1. Влияние технологий на общественное развитие.

Технология и технологические процессы. Влияние технологии на развитие науки, техники, культуры и общественные отношения.

Понятие о технологической культуре.

Практические занятия

Тема 2. Современные технологии материального производства,

сервиса и социальной сферы.

Взаимовлияние уровня развития науки, техники и технологии и рынка товаров и услуг. Современные технологии в пищевой промышленности.

Автоматизация и роботизация производственных процессов.

Практическая занятия:

Описание новых технологий, оборудования, материалов, технологических процессов в общественном питании.

Тема 3. Технологическая культура и культура труда.

Технологическая культура и культура труда.

Технологическая культура общества и технологическая культура пищевого производства. Основные составляющие культуры труда работника.

Основные направления организации труда: разделение и кооперация труда, нормирование труда, совершенствование методов и приемов труда, обеспечение условий труда, рациональная организация рабочего места.

Эстетика труда.

Практические занятия

Описание деятельности на рабочем месте представителей профессий в сфере общественного питания.

Тема 4. Производство и окружающая среда.

Хозяйственная деятельность человека как основная причина загрязнения окружающей среды.

Основные источники загрязнения атмосферы, почвы и воды.

Методы и средства оценки экологического состояния окружающей среды.

Способы снижения негативного влияния производства на окружающую среду: применение экологически чистых и безотходных технологий; утилизация отходов.

Практические занятия

Выявление источников экологического загрязнения окружающей среды. Описание технологий утилизации отходов.

Тема 5. Рынок потребительских товаров и услуг.

Особенности рынка потребительских товаров и услуг в пищевой отрасли. Законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность общественного питания. Основные положения законодательства о правах потребителя и производителя.

Сертификация изделий и услуг.

Маркировка продовольственных товаров.

Потребительские качества продовольственных товаров.

Методы оценки потребительских качеств товаров и услуг.

Практические занятия

Анализ рынка продовольственных товаров и услуг региона.

Разработка дизайна упаковки пищевой продукции.

Тема 6. Инновационная деятельность в профессиональной деятельности.

Значение инновационной деятельности предприятия в условиях конкуренции.

Инновационные технологии.

Практические занятия

Оформление кулинарных изделий с использованием инновационных технологий.

Тема 7. Определение потребительских качеств объекта труда.

Использование опросов для определения потребительских качеств инновационных продуктов.

Бизнес-план как способ экономического обоснования проекта.

Практические занятия

Составление опросных листов для определения потребительских качеств инновационных продуктов.

Тема 8. Введение в психологию творческой деятельности.

Виды творческой деятельности. Влияние творческой деятельности на развитие качеств личности.

Понятие о психологии творческой деятельности.

Роль подсознания.

«Психолого-познавательный барьер». Пути преодоления психолого-познавательного барьера.

Раскрепощение мышления. Этапы решения творческой задачи.

Виды упражнений для развития творческих способностей и повышения эффективности творческой деятельности.

Практические занятия

Разработка упражнений для развития творческих способностей и повышения эффективности творческой деятельности.

Тема 9. Профессиональное самоопределение и карьера

Изучение рынка труда, профессий и профессионального образования.

Этапы профессионального становления и карьера.

Рынок труда и профессий.

Профессиональная деятельность в различных сферах экономики

Практические занятия

Составление информационной карты: «Спрос и предложения работодателей на различные виды профессионального труда».

Эссе: «Мои жизненные планы и профессиональная карьера».

6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Технология» учебная нагрузка обучающихся составляет:

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	156
В том числе:	
теоретическое обучение	88
практические занятия	68
лабораторные занятия	учебным планом не предусмотрены
консультация	учебным планом не предусмотрены
самостоятельная работа	учебным планом не предусмотрены
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

7. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД. 01 «ТЕХНОЛОГИЯ»

Вид учебной работы	Всего часов на раздел	Распределение трудоемкости раздела (в часах) по видам учебной работы		
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия
Аудиторные занятия. Содержание обучения				
Введение	2	2		
Тема 1. Влияние технологий на общественное развитие..	14	8	6	-
Тема 2. Современные технологии материального производства, сервиса и социальной сферы.	20	10	10	-
Тема 3. Технологическая культура и культура труда.	20	12	8	-
Тема 4. Производство и окружающая среда.	18	10	8	-
Тема 5. Рынок потребительских товаров и услуг.	20	10	10	-
Тема 6. Инновационная деятельность в профессиональной деятельности.	20	12	8	-
Тема 7. Определение потребительских качеств объекта труда..	18	10	8	-
Тема 8. Введение в психологию творческой деятельности.	10	6	4	
Тема 9. Профессиональное самоопределение и карьера	14	8	6	
Итого:	156	88	68	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				

8. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Введение	
Тема 1. Влияние технологий на общественное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> • Формулировать понятие "технология". • Знать виды промышленных технологий. • Характеризовать связь технологии с пищевой отраслью производства. • Аргументировать роль технологии в общественном развитии пищевой промышленности.
Тема 2. Современные технологии	<ul style="list-style-type: none"> • Иметь представление о взаимосвязи науки, техники, технологии и производства,

материального производства, сервиса и социальной сферы.	<ul style="list-style-type: none"> • Различать виды технологий. • Характеризовать отрасли производственной и не производственной сферы. • Проявлять познавательный интерес к наукоемким технологиям.
Тема 3. Технологическая культура и культура труда.	<ul style="list-style-type: none"> • Формулировать понятия: «технологическая культура» и «культура труда». Различать многообразие технологической культуры. • Рассматривать технологическую культуру в социальном плане (как уровень развития общества, выраженный в создаваемых им духовных и материальных ценностях) и в личностном (как уровень овладения современными знаниями и умениями). • Характеризовать культуру как уровень развития общества, выраженный в совокупности материальных и духовных ценностей, созданных и создаваемых человечеством.
Тема 4. Производство и окружающая среда.	<ul style="list-style-type: none"> • Опознавать основные источники загрязнения атмосферы, почвы и воды. • Приводить примеры методов и средств оценки экологического состояния окружающей среды. • Анализировать способы снижения негативного влияния производства на окружающую среду. • Приводить примеры применения экологически чистых и безотходных технологий; утилизация отходов.
Тема 5. Рынок потребительских товаров и услуг.	<ul style="list-style-type: none"> • Различать особенности рынка потребительских товаров и услуг в пищевой отрасли. • Применять законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность общественного питания. • Опознавать маркировку продовольственных товаров. • Познавать методы оценки потребительских качеств товаров и услуг.
Тема 6. Инновационная деятельность в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • Формулировать понятие "инновационная деятельность" • Аргументировать значения инновационной деятельности предприятия в условиях конкуренции. • Характеризовать инновационные технологии.
Тема 7. Определение потребительских качеств объекта труда..	<ul style="list-style-type: none"> • Формулировать определение «потребительские качества объекта труда» • Использовать опросы для определения потребительских качеств инновационных продуктов. • Понимать бизнес-план, как способ экономического обоснования проекта.
Тема 8. Введение в психологию творческой деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • Различать виды творческой деятельности. • Опознавать влияние творческой деятельности на развитие личности. • Формулировать понятие о психологии творческой деятельности. • Распознавать пути преодоления психолого-познавательного барьера. • Анализировать этапы решения творческой задачи. • Применять виды упражнений для развития творческих способностей и повышения эффективности творческой деятельности.
Тема 9. Профессиональное самоопределение и карьера	<ul style="list-style-type: none"> • Анализировать рынок труда, профессий и профессионального образования. • Характеризовать этапы профессионального становления. • Определять рынок труда и профессий. • Распознавать профессиональную деятельность в различных сферах экономики.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД. 01 «ТЕХНОЛОГИЯ»

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	<p>Кабинет технологии: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Учебная доска</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся</p> <p>Шкафы для хранения муляжей (инвентаря)</p> <p>Раздаточный дидактический материал</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>Переносной мультимедийный комплект</p> <p>Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1</p> <p>Академическая подписка.</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18</p> <p>Аудитория № 214</p>
2	Помещение для самостоятельной работы	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная,

	<p>Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>18 Аудитория № 112</p>
3	<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 308</p>

10.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

а) основная учебная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр

«Академия», 2015. – 400 с..

2. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование.

б) дополнительная учебная литература (в т.ч. словари):

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

в) перечень учебно-методического обеспечения:

1. Методические указания по выполнению практических работ по учебной дисциплине УД.01 «Технология» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г) интернет-ресурсы:

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

д) электронно- библиотечные системы

Электронная библиотечная система «Академия».

<https://academia-moscow.ru/reader/?id=93514>[https:](https://academia-moscow.ru/reader/?id=93514)

Для преподавателей

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.

2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

11. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления учебная дисциплина УД. 01 «Технология» реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей)

12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>понятие "технология";</p> <p>виды промышленных технологий;</p> <p>представление о взаимосвязи науки, техники, технологии и производства, виды технологий;</p> <p>понятия: «технологическая культура» и «культура труда»;</p> <p>основные источники загрязнения атмосферы, почвы и воды;</p> <p>законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность общественного питания;</p> <p>маркировку продовольственных товаров;</p> <p>методы оценки потребительских качеств товаров и услуг;</p> <p>понятие "инновационная деятельность";</p> <p>инновационные технологии;</p> <p>определение «потребительские качества объекта труда»;</p>	<p>Оценка «Отлично» ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Полно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов. Соблюдаются нормы литературной речи.</p> <p>Оценка «Хорошо» ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Базовые нормативно-правовые акты используются, но в недостаточном объеме. Материал излагается уверенно. Раскрыты причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируется умение</p>	<p>оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических, занятий, выполнении, опроса, тестов.</p>

<p>бизнес-план, как способ экономического обоснования проекта;</p> <p>виды творческой деятельности;</p> <p>понятие о психологии творческой деятельности;</p> <p>пути преодоления психолого-познавательного барьера;</p> <p>этапы решения творческой задачи;</p> <p>рынок труда, профессий и профессионального образования;</p> <p>этапы профессионального становления.</p>	<p>анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи.</p> <p>Оценка «Удовлетворительно» допускаются нарушения в последовательности изложения. Имеются упоминания об отдельных базовых нормативно-правовых актах. Неполно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи.</p> <p>Оценка «Неудовлетворительно» Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Ответы на дополнительные вопросы отсутствуют. Имеются заметные нарушения норм литературной речи.</p>	
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>характеризовать связь технологии с пищевой отраслью производства;</p> <p>аргументировать роль технологии в общественном развитии пищевой промышленности;</p> <p>характеризовать отрасли производственной и не производственной сферы;</p> <p>проявлять познавательный интерес к наукоемким технологиям;</p> <p>рассматривать технологическую культуру в социальном плане (как уровень развития общества, выраженный в создаваемых им духовных и материальных ценностях) и в личностном (как уровень овладения современными знаниями и умениями);</p>	<p>оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p>	<p>оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, наблюдений.</p>

<p>характеризовать культуру как уровень развития общества, выраженный в совокупности материальных и духовных ценностей, созданных и создаваемых человечеством;</p> <p>приводить примеры методов и средств оценки экологического состояния окружающей среды;</p> <p>анализировать способы снижения негативного влияния производства на окружающую среду;</p> <p>приводить примеры применения экологически чистых и безотходных технологий; утилизация отходов;</p> <p>различать особенности рынка потребительских товаров и услуг в пищевой отрасли;</p> <p>аргументировать значения инновационной деятельности предприятия в условиях конкуренции;</p> <p>использовать опросы для определения потребительских качеств инновационных продуктов;</p> <p>опознавать влияние творческой деятельности на развитие качеств личности;</p> <p>применять виды упражнений для развития творческих способностей и повышения эффективности творческой деятельности;</p> <p>определять рынок труда и профессий;</p> <p>распознавать профессиональную деятельность в различных сферах экономики.</p>		
--	--	--