

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Исполнительный директор ООО
«Судоремонт Тюмень»
_____ М.М. Алмазов

«28» апреля 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Н.Ф. Борзенко

«28» апреля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

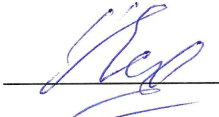
Учебная дисциплина ОП.14 Основы исследовательской деятельности / Основы социологии / Экология питания / Командообразование

Специальность 26.02.05 Эксплуатация судовых энергетических установок

Тюмень 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14. Экология питания на основе разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 26.02.05 Эксплуатация судовых энергетических установок, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.11.2020 № 674.

Рассмотрена на заседании ПЦК Гуманитарных и естественнонаучных дисциплин цикла водного транспорта и профессионального обучения, протокол № 9 от « 21 » апреля 2021г.

Председатель ПЦК  /Истомина С.В./

Организация – разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса» (ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

Разработчик:

Галкина Г.Н., преподаватель, ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Экология питания является частью вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО технического профиля 26.02.05 Эксплуатация судовых энергетических установок.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.14 Экология питания относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки 23.02.01 Организация перевозок и управление на транспорте (по видам) (на водном транспорте).

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций:

ОК 4. Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 9. Ориентируется в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.

Код ОК и ПК	Умения	Знания
ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 9.	<ul style="list-style-type: none">- устанавливать причинно-следственные связи между качеством пищевых продуктов и здоровьем человека;- проводить исследования качества продуктов питания;- составлять, анализировать, корректировать рацион питания;- выявлять признаки и опознавать тот или иной вид алиментарной недостаточности;- анализировать географическое распространение видов алиментарной недостаточности;- анализировать физиологические, расовые различия и социальные аспекты питания;- характеризовать основные загрязнители пищевых продуктов и их действие на организм;	<ul style="list-style-type: none">- стандарты качества пищевых продуктов и их пищевую ценность;- основные виды пищевых добавок и их влияние на организм человека;- химический состав продуктов питания и его значение для организма- правила рационального питания и энергетическую ценность продуктов питания- физиологическую природу питания, процессов пищеварения и основные способы профилактики пищевых отравлений.

	<ul style="list-style-type: none"> - характеризовать порядок нормирования содержания вредных веществ в продуктах питания; - характеризовать основные типы пищевых отравлений. 	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
– лабораторные занятия	–
– практические занятия	10
– контрольные работы	–
– курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
– создание презентации	
– заполнение таблицы	
– подготовка сообщения	
Итоговая аттестация в форме зачёта	

2.2. Содержание учебной дисциплины ОП.14 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Общие и профессиональные компетенции
Ведение.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Значение питания в жизни человека. Экология питания как дисциплина. Место экологии питания среди других дисциплин.</p> <p>2. Цель и задачи дисциплины «Экология питания».</p> <p>3. История и эволюция экологии питания.</p>	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
Раздел 1. Биологические основы питания человека	Содержание учебного материала	4	
Тема 1.1. Оценка физиологии питания с точки зрения эколога	<p>1.1.1. Строение и функции основных отделов желудочно-кишечного тракта.</p> <p>1.1.2. Переваривание пищи во рту, в желудке, в тонком и толстом кишечнике. Всасывание пищевых веществ.</p> <p>1.1.3. Обмен веществ (метаболизм). Аппетит и голод.</p> <p>1.1.4. Непереносимость пищи.</p>	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	Самостоятельная работа обучающихся №1. Составление таблицы по теме: Ученые, вложившие вклад в развитие физиологии и экологии питания.	2	
Тема 1.2. Экология человека, адаптация человека.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.2.1. Пища как экологический фактор, действующий на человека. Связь экологии питания с экологической антропологией, экологией человека, гигиеной питания.</p> <p>1.2.2. Адаптация человека к природным факторам.</p> <p>1.2.3. Физиология человека в разных климато-географических условиях.</p> <p>1.2.4. Физиологические механизмы ритмогенеза. Десинхроноз. Метеочувствительность организма.</p>	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
Раздел 2. Характеристика питательных веществ, составляющих рацион человека	Содержание учебного материала	8	
Тема 2.1. Общая характеристика основных продуктов питания.	<p>2.1.1. Первые продукты питания.</p> <p>2.1.2. Характеристика продуктов питания.</p> <p>2.1.3. Различные взгляды на питание.</p>	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
Практическое занятие №1. Изучение состава и свойств пищевых и непищевых продуктов.	Исследование жевательной резинки. Исследование шоколада. Исследование чипсов. Исследование чая. Исследование молока.	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
Тема 2.2. Основные пищевые вещества и вода.	Содержание учебного материала	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	2.2.1. Состав пищи. Основные питательные вещества. Белки, углеводы, жиры и их роль в питании человека. Холестерин и его роль в жизнедеятельности организма.		
	2.2.2. Основные группы пищевых продуктов. Обогащение пищевых продуктов. Функциональные		

	продукты.		
	2.2.3. Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности. Минеральные вещества в питании.		
	2.2.4. Роль воды в организме человека. Обмен веществ и энергии в организме.		
Практическое занятие №2. Нормы физиологических потребностей человека.	Нормы физиологических потребностей в энергии и веществах для мужчин. Нормы физиологических потребностей в энергии и веществах для женщин. Нормы физиологических потребностей в энергии и веществах для детей и подростков.	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
	Раздел 3. Питание человека «модернизированного» общества	12	
	Содержание учебного материала	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
Тема 3.1. Питание человека в современном мире.	3.1.1. Причины появления «модных» диет. Анализ альтернативных представлений о питании.		
	3.1.2. «Модные» диеты и забота о внешнем виде и фигуре.		
	3.1.3. Вегетарианство.		
Тема 3.2. Расчет химического состава фактического пищевого рациона.	Содержание учебного материала	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	3.2.1. Принципы составления суточного пищевого рациона.		
	3.2.2. Расчетная оценка содержания белков, жиров, углеводов в рационе питания подростков, занимающихся спортом.		
Практическое занятие №3. Составление меню.	3.2.3. Расчет калорийности ужина с максимальным содержанием белков.		
	Правила составления меню. Способы формирования меню. Баланс энергии. Регуляция массы тела. Особенности составления меню диетического питания. Примерное меню-раскладка по индивидуальным особенностям.	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
	Содержание учебного материала	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
Тема 3.3. Недостаточность питания.	3.3.1. Научное обоснование рекомендаций по питанию. Болезни, связанные с недостаточным питанием.		
	3.3.2. Правила здорового питания для отдельного человека.		
	3.3.3. Комбинация продуктов – основа структуры здорового питания.		
Практическое занятие №4. Питание представителей традиционных обществ.	Питание коренного населения высоких широт. Питание высокогорных популяций. Питание населения аридных зон. Питание коренного населения тропиков и субтропиков.	2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
	Содержание учебного материала	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	3.4.1. Классификация пищевых отравлений.		
Тема 3.4. Пищевые отравления.	3.4.2. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии.		
	3.4.3. Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдение требований безопасности. Требования к гигиеническому оборудованию персонала.		
	3.4.5. Требования к дезинфекционному и дератизационному мероприятиям.		
Раздел 4. Безопасность пищевой продукции		10	
Тема 4.1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.	Содержание учебного материала	2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	4.1.1. Эколого-социальные аспекты питания. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции.		

	4.1.2.	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Техническое регулирование безопасности пищевой продукции в Таможенном Союзе.		
	4.1.3.	Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Экологическая сертификация пищевой продукции.		
Практическое занятие №5. Опасность пищевой продукции.	Биологические опасности пищевой продукции. Опасности чужеродных веществ из внешней среды. Химические опасности пищевой продукции.		2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 9.
	4.2.1.	Классификация вредных веществ пищи.		
	4.2.2.	Природные компоненты пищи, оказывающие неблагоприятное действие.		
	4.2.3.	Загрязнители пищевых продуктов.		
Тема 4.2. Пища как источник токсичных и биологически активных веществ.	Содержание учебного материала		2	ОК 4., ОК 5., ОК 6.
	4.3.1.	Опасности пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, при производстве пищевой продукции.		
	4.3.2.	Оценка риска пищевой продукции полученной с использованием нанотехнологий.		
	4.3.3.	Опасности обогащения пищевой продукции питательными веществами.		
	4.3.4.	Фальсификация пищевой продукции: аспекты безопасности.		
Тема 4.3. Оценка качества пищевой продукции.				
Другие формы контроля			2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет экологических основ природопользования.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- экран;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Константинов, Ю.Б. Экологические основы природопользования [Текст]: учеб. пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования / Ю.Б. Константинов, В.М. Челидзе. – М.: Академия, 2017 – 240с.

Дополнительные источники:

2. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – М.: «Юрайт», 2021. – 212 с.

3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 264 с.

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 161 с.

5. Калугин, С. Г. Экология питания [Текст]: метод. пособие : в 2 ч. / С. Г. Калугин, Н. В. Шарыпова; Шадр. гос. пед. ин-т. – Шадринск: ШГПИ, 2013. – Ч. 1. – 82 с.

6. Козлов А.И. Гигиена и экология человека. Питание [Текст]: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.И. Козлов. - М.: «Юрайт», 2021. - 187с.

7. Кузнецова, Л.М. Экология [Текст]: учебник и практикум для СПО / Л.М. Кузнецова, А.С. Николаев. – М.: Юрайт, 2018. – 280с.

8. Никифоров Л.Л. Экология [Текст]: учеб. пособие. – М.: Инфра-М, 2015. – 204с.

9. Николайкин, Н.И. Экология [Текст]: учеб. для вузов / Н.И. Николайкин, О.П. Мелихова. – М.: Дрофа, 2008. – 622с.

10. Сиденко В.П. Кузнецов А.В. Эколого-санитарные стандарты безопасности мореплавания [Текст]: учебное пособие В.П. Сиденко, А.В. Кузнецов– Одесса «Феникс», 2004. – 56с.: ил.

11. Экология [Текст]: учебник / Г.В. Тягнунов, Ю.Г. Ярошенко. – М.: КноРус, 2016. – 304с.

Интернет-ресурс:

12. Биологическое действие радиации [Режим доступа]: bargu.by/67-biologicheskoe-dejstvie-radiacii.html

13. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды... [Режим доступа]: pandia.ru/365771/

14. Рабочая программа «Экология питания» [Режим доступа]: <https://www.prodlenka.org>

15. Экология и здоровье человека [Режим доступа]: studopedia.ru/1...leksiya--ekologiya...cheloveka.html

16. Декларация конференции ООН по окружающей среде и ее развитию [Режим доступа]: un.org/Документы/decl_conv/declarations...

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, устного фронтального опроса, а также выполнения обучающимися заданий аудиторных и внеаудиторных самостоятельных работ и зачёт.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Показатели оценки
Знания:		
- стандарты качества пищевых продуктов и их пищевую ценность;	- практические занятия 1, 4, 5; - аудиторные самостоятельные работы описание и анализ факторов влияющих на питание человека; - работа с основными понятиями, с которыми обучающиеся встретятся в повседневной жизни, изучение методов анализа, сравнения и описания; - иметь представление о разнообразии продуктов питания, согласно широты или региона; - ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов; - изучение экологических факторов и их влияния на организмы; - подготовка к другим формам контроля;	- выполнение тестовых заданий на выбор ответов; - составление схем и таблиц с использованием учебного материала или поиск информации с использованием интернет-ресурсов;
- основные виды пищевых добавок и их влияние на организм человека;	- практическое занятие 5; - аудиторные самостоятельные работы, формулировка основных понятий и толкование слов в своем понимании; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - ознакомление с болезнями человека, их причинами и профилактикой; - изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на	- характеризовать пищевые добавки и определение их влияния на организм при чрезмерном употреблении; - выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм и продукты

	<p>видеоматериале;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде; - ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения; - внеаудиторные самостоятельные работы; - подготовка к другим формам контроля; 	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - решение экологических задач;
<ul style="list-style-type: none"> - химический состав продуктов питания и его значение для организма; 	<ul style="list-style-type: none"> - практические занятия 1, 5; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - иметь представление о составе продуктов питания и их пищевую ценность; - аудиторные самостоятельные работы, заполнение таблицы; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - подготовка к другим формам контроля; 	<ul style="list-style-type: none"> - по этикетке определяет уровень пищевой ценности продуктов питания; - грамотно заполняет таблицу; - умеет грамотно ставить и задавать вопросы;
<ul style="list-style-type: none"> - правила рационального питания и энергетическую ценность продуктов питания; 	<ul style="list-style-type: none"> - практические занятия 2, 3, 4; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - иметь представление о принципах составления суточного пищевого рациона; - ознакомление с научными обоснованиями рекомендаций по питанию; - характеристика болезней, связанных с недостаточным питанием; - анализ и описание влияния на организм переизбытка или недостатка витаминов и минеральных веществ; - подготовка к другим формам контроля; 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно составляет свой пищевой рацион с учетом корзины продуктов; - самостоятельно корректирует свое питание; - условно может определить тип болезни и оказать доврачебную помощь; - грамотно выполняет аудиторные самостоятельные работы;
<ul style="list-style-type: none"> - физиологическую природу питания, процессов пищеварения и основные способы профилактики пищевых отравлений. 	<ul style="list-style-type: none"> - практические занятия 2, 4; - выполнение тестовых заданий на выбор варианта ответа, согласно формулировке понятия; - иметь представлении о продуктах питания других стран и ближних регионов; - аудиторные самостоятельные работы, заполнение таблицы, составление схем; - описание видов отравлений согласно характеристики; - оказание первой доврачебной помощи; - подготовка к другим формам контроля; 	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно ведет контроль за своим питанием; - оказывает доврачебную помощь при отравлениях; - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;
Умения:		
<ul style="list-style-type: none"> - устанавливать причинно-следственные связи между качеством пищевых продуктов и здоровьем человека; 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение аудиторных самостоятельных работ: заполнение таблицы, составление схем передача энергии в организме человека и экосистемах; - решение физиологических и биологических задач; 	<ul style="list-style-type: none"> - излагают свои мысли и готовы работать коллективно; - четкость и последовательность в

	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованные ответы на устный фронтальный опрос при рефлексии в ходе закрепления изученных тем; - выполнение тестовых заданий на сопоставление изменений и факторов, оказавших влияние; изменения, отразившиеся на организмах и их проявление; - практические занятия 3, 4, 5; - выполнение внеаудиторных самостоятельных работ; - изучение экологических факторов и их влияния на организмы - подготовка к дифференцированному зачету; 	<p>ходе выполнения практических работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ответы имеют логическое объяснение; - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;
<ul style="list-style-type: none"> - проводить исследования качества продуктов питания и составлять, анализировать, корректировать рацион питания; 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий на вычисление энергетической ценности продуктов питания; - выполнение заданий на математический расчет энергетической ценности продуктов питания; - использование интернет-ресурсов по расчету коллажа; - подготовка к дифференцированному зачету; 	<ul style="list-style-type: none"> - умеют читать и анализировать состав продуктов по этикеткам; - умеют составлять рацион своего питания или частично корректировать; - грамотно используют интернет- ресурсы для расчета калорий; - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;
<ul style="list-style-type: none"> - выявлять признаки и опознавать тот или иной вид алиментарной недостаточности; анализировать географическое распространение видов алиментарной недостаточности; 	<ul style="list-style-type: none"> - практический анализ широко используемых продуктов питания; - влияние факторов на хранение продуктов питания в зависимости от широты и региона; - проведение анализа традиционной кухни народов мира и современное питание; - подготовка к дифференцированному зачету; 	<ul style="list-style-type: none"> - проводят анализ продуктов питания, указывают его пищевую ценность; - выполняют практические задания обдуманно и дают полное объяснение поставленной задаче; - определяют условно вид алиментарной недостаточности;
<ul style="list-style-type: none"> - характеризовать основные загрязнители пищевых продуктов и их действие на организм; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ широко используемых пищевых загрязнителей; - определение ценности использования ГМО и его влияние на организм; - подготовка к дифференцированному зачету; 	<ul style="list-style-type: none"> - дают обоснованный грамотный ответ; - контролируют свое питание и окружающих; - координируют свои действия с другими участниками общения;
<ul style="list-style-type: none"> - характеризовать основные типы пищевых отравлений. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение тестовых заданий; - практические занятия 3, 4, 5; - выполнение внеаудиторных работ; - подготовка к дифференцированному зачету; 	<ul style="list-style-type: none"> - высказывают свою точку зрения на поставленную проблему; - умеют грамотно ставить и задавать вопросы - координируют свои действия с

		другими участниками общения - взаимодействуют с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Показатели освоения результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 4. Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессионального и личностного развития;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - находит источники информации по конкретному вопросу, - извлекает и систематизирует информацию по основным источникам, - обобщает на основе найденной и проанализированной информации демонстрирует эффективный поиск необходимой информации, - умеет пользоваться табличными данными, - использует сеть интернет для быстрого доступа к научным данным, - использует информацию на бумажных носителях, отбирает информацию из научного текста, применяет полученные знания в измененной ситуации, - обосновывает выбор оптимальности и научности необходимой информации и применения современных технологий ее обработки, - использует различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных (учебных) задач и углубления профессиональных знаний в области судовождения, - обрабатывает и структурирует информацию при подготовке к учебным: лекционным и самостоятельных работ по дисциплине Экология питания; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов по отчету о выполнении аудиторных самостоятельных работ, - оценка результатов тестирования в ходе учебных занятий при выполнении проверочных работ (10-15 мин.), - оценка за составление опорного конспекта с использованием учебного материала, - оценка за устный опрос в индивидуальной и групповой форме, - взаимопроверка знаний в ходе заполнения таблицы с использованием электронных и бумажных источников информации, - оценка результатов индивидуального собеседования о применении теоретических знаний в практической деятельности.
<p>ОК 5. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - умеет самостоятельно работать с информацией, понимает замысел текста, - демонстрирует навыки пользования словарями, справочной литературой, - умеет отделять главную информацию от второстепенной, - читает и строит графики всевозможных химических, экологических и биологических процессов, производит вычисления при помощи калькулятора; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценивание при решении ситуационных задач профессиональной направленности - оценка в ходе выполнения тестовых заданий - оценка выполненного аудиторных и внеаудиторных самостоятельных работ: рефератов, докладов, сообщений и создания электронных презентаций.
<p>ОК 6. Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использует особенности личности для групповой работы; - высказывает свою точку зрения на поставленную проблему; - распределяет роли ответственности за результат выполненной работы, 	<ul style="list-style-type: none"> - текущее наблюдение при выполнении индивидуальных заданий - устный контроль в форме индивидуального, фронтального опроса, дискуссии,

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет контроль за выполненной группой работой и вносит коррективы, - умеет грамотно ставить и задавать вопросы, - координирует свои действия с другими участниками общения, - способен контролировать свое поведение, эмоции и настроение, - умеет воздействовать на партнера общения. - взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с членами экипажа судна при прохождении производственной практики, - понимает и четко представляет, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих, - соблюдает принципы профессиональной этики, 	<ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий и лабораторных работ, - итоговый контроль в виде других форм контроля.
<p>ОК 9. Ориентируется в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - перечисляет достижения Экологии питания, определяет как повлияли на качество организации перевозок груза и управление на транспорте, - анализирует направления развития речного флота с учетом изобретений в области техники и технологий, приводит произвольные примеры использования экологии в профессии, - способность к пониманию и применению инноваций в области эксплуатации судовых энергетических установок, - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения задач индивидуальной или групповой форме работы, самоконтроль, - оценка устных ответов, обучающихся в виде устного опроса, - оценка результатов аудиторных и внеаудиторных самостоятельных работ, - оценка результатов тестирования при тематическом или комплексном зачете, - оценка по результатам промежуточной аттестации.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Основы исследовательской деятельности является вариативной частью программы и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 26.02.05 Эксплуатация судовых энергетических установок, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.11.2020 № 674.

Рассмотрена на заседании ПЦК общепрофессионального цикла водного транспорта и профессионального обучения, протокол № 8 от «22» апреля 2020 г.

Председатель ПЦК _____/Науманова С.Ж./



Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Пиягина Е.А., преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3	Условия реализации программы учебной дисциплины	8
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ...	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Основы исследовательской деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Основы исследовательской деятельности является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО технического профиля 26.02.05 Эксплуатация судовых энергетических установок, Учебная дисциплина ОП.14 Основы исследовательской деятельности входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл и относится к вариативной части профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки.

Код	Наименование общих компетенций
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), 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.
ПК 1.2.	Планировать и организовывать документооборот в рамках участка логистической системы. Принимать, сортировать и самостоятельно составлять требуемую документацию.
ПК 1.4.	Владеть методикой проектирования, организации и анализа на уровне подразделения (участка) логистической системы управления запасами и распределительных каналов
ПК 2.2.	Применять методологию проектирования внутрипроизводственных логистических систем при решении практических задач.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2	- использовать методы научного познания; - применить логических законов и правил; - систематизировать, закрепить, совершенствовать полученные знания, профессиональные, учебно-исследовательские умения.	- роль исследований в практической деятельности человека; - основные понятия проектной работы; - правила оформления работ в области проектной деятельности; - ответственность за нарушения прав автора. - планирования и организации документооборота - владение методикой проектирования, организации и анализа; - умение публично представлять результаты собственного проекта, его практическое решение

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе: практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме защита проектной работы	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Основы исследовательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала Введение. Исследовательская работа, проект как один из видов самостоятельной деятельности студента. Цели и задачи дисциплины. План работы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 08, ОК09
Раздел 2. Виды исследовательской работы	Содержание учебного материала, правила его оформления Содержание учебного материала Исследовательская работа. Особенности и структура исследовательской работы	2 2	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 08, ОК09
Правила оформления исследовательской работы	1. Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации способы выделения отдельных частей текста). Использование стандартных программ Microsoft Office. Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем. Презентация проекта. Особенности работы в программе Power Point. Требования к содержанию слайдов.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 083, ОК09
Раздел 3. Этапы работы исследовательской работы	Содержание учебного материала		ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09
Тема 3 Этапы работы над исследовательской работой	Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта. Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость исследования. Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы. Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации. (Обработка методов поиска информации в Интернете. Использование каталогов и поисковых программ. Выписки из текст. Цитирование текста, пометки в тексте)	2 2 2 2	
Раздел 4. Оформление исследовательской работы	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 08.
Тема 4. Заключительный этап работы над исследовательской работой	Подведение итогов, оформление результатов (создание презентации или видеоролика, презентация) проекта. Критерии оценки проекта. Подготовка защитного слова проекта Самостоятельная работа обучающихся: СР Подготовить презентацию защитное слово по исследовательской работе	4 4 4 2 6	
Защита проекта	Обязательная аудиторная учебная нагрузка Самостоятельная работа	36 2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет социально – экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплект дисциплины.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. Бережнова Е.В., Краевский В.В Основы учебно-исследовательской деятельности [текст]: учебник для студ. сред. учеб. заведений / Е.В. Бережнова, В.В. Краевский. – 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 128 с.

Дополнительные источники:

1. Виноградова Н.А. , Боровикова Л.В Пишем проект [текст]: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А.Виноградова, Л.В.Борикова.- 9-е изд., стереотип. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 94 [2]с.

2. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Академия, 2012

3. Жукова Т. Н., Организация проектной деятельности и формирование команды проекта: учебное пособие / Т. Н. Жукова, Е. К. Чугунова. – СПб.: Изд-во СПбГЭУ, 2014. – 158 с.

4. ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. – Введ. 2004-01-07. – М.: Издательство стандартов, 2004. – 156 с.

5. Бусыгина Т.А, Цыганов К.Г Основы самоорганизации учебной деятельности [текст]: учебно-методическое пособие./ Т.А. Бусыгина, К.Г. Цыганов.- Самара: СГПУ, 2008.-210с.

Интернет-ресурсы:

1. Кибер Ленинка - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru> ;
2. Мировая цифровая библиотека - Режим доступа: <https://www.wdl.org/ru> ;
3. Библиотекарь. Ру - Режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru> ;
4. Президентская библиотека им Б.Н. Ельцина – Режим доступа: <https://www.prlib.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Методы оценки	Критерии оценки
Знания:		
роль исследовательской деятельности проектной деятельности в практической деятельности человека	Устный опрос по теме «Введение» Определить тему проектной работы, указать предмет, объект исследования. Назвать актуальность выбранной темы.	1.Проявляет стремление к самообразованию 2.Организовывает самостоятельную работу
основных понятий научно-исследовательской работы	Тестирование . Устный фронтальный опрос по теме. Определить понятийный аппарат проекта	1. Дает определение 2. Делает выводы
ответственности за нарушения прав автора	Составление таблицы, создание презентации, провести теоретическое исследование по теме	1.Проявляет чувство ответственности 2. Демонстрирует исполнительность и ответственное отношение к порученному делу
Умения:		
использовать методы научного познания	Устный опрос по теме « Этапы исследовательской работы» Тестирование.	1.Анализирует этапы работы с проектом 2. Анализирует организацию работы над проектом
Осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов, относящихся к различным жанрам; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов и стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации.	Устный опрос по теме Беседа в группах	1.Демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности 2.Умеет самостоятельно работать с информацией
систематизировать, закреплять, совершенствовать полученные знания, профессиональные умения;	Выполнение индивидуальных заданий. Подготовить выступление по теме работы	1.Высказывает свою точку зрения на поставленную проблему 2.Умеет грамотно ставить и задавать вопросы 3.Координирует свои действия с другими участниками общения 4.Взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения

Изучение данной дисциплины позволяет обучающимся овладеть общими компетенциями, включающими в себя способность:

Результаты обучения	Методы оценки	Критерии оценки
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- применяет полученные знания в любой ситуации, связанной с профессиональными задачами - проявляет интерес к будущей профессии	- оценка устных ответов обучающихся, - оценка по результатам промежуточной аттестации в форме защиты проекта
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- умеет организовывать рабочее место - самостоятельно и верно называет цель деятельности - разбивает свою цель на задачи, - демонстрирует выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач - оценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач	- оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении аудиторной и внеаудиторной работы, тестирования, - оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении внеаудиторной работы, при промежуточной аттестации, написании информационных сообщений

Результаты обучения	Методы оценки	Критерии оценки
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями - определяет проблемы в профессиональной ситуации - планирует поведение в проблемных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении внеаудиторной работы, написании сообщений
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует эффективный поиск необходимой информации - использует информацию на бумажных носителях - обосновывает выбор необходимой информации - использует различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения индивидуальных заданий
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности - умеет самостоятельно работать с информацией 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка в ходе выполнения тестовых заданий - оценка выполненного домашнего задания - оценка подготовленных сообщений - оценка создания электронных презентаций
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> - высказывает свою точку зрения на поставленную проблему - умеет грамотно ставить и задавать вопросы - координирует свои действия с другими участниками общения - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения, - понимает и четко представляет, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех членов команды 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение при выполнении индивидуальных заданий - устный контроль в форме индивидуального, фронтального опроса - текущий контроль - оценивание результатов в форме дифференцированного зачета
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет чувство ответственности за работу подчиненных, за результат выполнения заданий - демонстрирует исполнительность и ответственное отношение к порученному делу 	<ul style="list-style-type: none"> - оценивание обучающихся в ходе выполнения групповой работы
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет стремление к самообразованию и повышению профессионального уровня - организывает самостоятельную работу при выполнении профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - взаимооценка в ходе выполнения индивидуальных заданий - текущее наблюдение при выполнении аудиторных работ
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует деятельность речного флота с учетом изобретений в области новых технологий - способен к применению инноваций в области организации перевозок и управления на транспорте 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения задания по карточкам - оценка устных ответов обучающихся в виде викторины,
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно решает ситуационные задачи с применением профессиональных знаний и умений 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов СР №1 - оценка по результатам промежуточной аттестации в форме защиты проекта

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 14. Командобразование является вариативной частью программы и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 26.02.05 Эксплуатация судовых энергетических установок, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.11.2020 № 674.

Рассмотрена на заседании ПЦК гуманитарных и естественнонаучных дисциплин

протокол № 9 от « 21 » апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /Истомина С.В./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик:

Ошкукова Е.А., педагог - организатор, ГАПОУ ТО «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Командобразование, является частью основной образовательной программы специальности 26.02.05 Эксплуатация судовых энергетических установок Программа учебной дисциплины ОП. 14 Командобразование, может быть использована при формировании индивидуальной образовательной траектории обучающихся данной специальности, по программам ДПО соответствующего направления подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам.

Код	Наименование общих компетенций
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), 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	✓ - применять инструменты команд	✓ этапы развития команды и групповую динамику;

ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	образования; соблюдать нормы этики групповой работы	✓ принципы построения взаимоотношений в команде, нормы этики групповой работы; ✓ методы определения и оценки личностных и профессиональных компетенций членов команды; ✓ методы определения лидерских качеств личности; ✓ методы и формы материального и нематериального стимулирования как инструмента управления; ✓ инструменты формирования командного духа и структуры команды.
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
Разработка сценария программы сплочения команды	1
Подготовка к зачетному занятию	1
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме защиты проектов (другая форма контроля)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 «Командообразование»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Код компетенции
Тема 1.1. Понятие команды, типы команд	Определение команды, типология команд. Операционные или инновационные цели команды. Два вида команд: функциональные команды: команды советников, производственные команды; инновационные команды: проектные команды и команды действия.	2	ОК1-ОК9
Тема 1.2. Формирование эффективных команд	Принципы проектирования эффективных команд. Влияние внешних факторов на проектирование эффективной команды. Внутренние элементы структуры организации. Миссия, цель и задачи команды.	2	ОК1-ОК9
Тема 1.3. Формирование структуры команды	Функционально-ролевое распределение в команде. Формирование проектных групп и команд, горизонтальные связи внутри команды. Пирамида потребностей.	2	ОК1-ОК9
	Практические занятия	2	
	№1. Ролевая игра «Кораблекрушение»	2	
Тема 1.4. Организационное руководство и лидерство	Проектирование основной структуры команды. Организационное руководство и лидерство. Распределение властных полномочий, три типа взаимозависимости	2	
	Практические занятия	2	
	№2. Определение лидерских качеств личности	2	
Тема 1.5. Стадии развития команды	Основные подходы к формированию команды: целеполагающий, межличностный, ролевой и проблемно-ориентированный. Стадии развития команды (притирка, конфликт, эксперимент, решение проблем, формирование прочных связей).	2	ОК1-ОК9
Тема 1.6. Нормы этики групповой работы	Групповые нормы и правила. Конформизм и групповое влияние.	2	2 ОК1-ОК9
	Практические занятия	2	
	№3 Психологический тренинг «Казино»	2	
Тема 1.7. Основы вербальной коммуникации	Вербальные коммуникации в команде. Основные причины возникновения разногласий между членами команды. Психологические барьеры в общении и их преодоление.	2	2 ОК1-ОК9
Тема 1.8. Основы невербальной коммуникации	Передача информации невербальными средствами. Основные коммуникативные жесты. Чтение языка телодвижения.	2	ОК1-ОК9
	Практические занятия №4 Психотренинг «Мафия»	2	
Тема 1.9. Мотивация эффективной командной деятельности	Методы и формы материального и нематериального стимулирования как инструмента управления командой	2	ОК1-ОК9
Тема 1.10. Инструменты командообразования	Сплочение команды. Вербальный курс. Корпоративные праздники, корпоративное волонтерство и корпоративная благотворительность. Тимбилдинг и тренинги личностного роста.	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Разработка сценария программы сплочения команды		
Тема 1.11. Управление конфликтами и стрессами в процессе командообразования	Конфликты и стрессы в команде. Организация управления конфликтами и стрессами. Методы управления конфликтами. Приемы конструктивной критики.	2	ОК1-ОК9
Тема 1.12 Оценка результативности команды	Диагностика вовлеченности членов команды. Диагностика межличностных отношений. Выявление лидера. Выявление скрытых конфликтов.	2	ОК1-ОК9
	Практические занятия	2	
	№5 Диагностика социально-психологического климата в команде		
Тема 1.13 Зачетное занятие	Определение творческого потенциала команды. (Создание бренда команды). Рефлексия.	2	
	ВСЕГО:	36	
	Самостоятельная работа	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы имеется учебный кабинет по гуманитарным и общепрофессиональным дисциплинам

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплект дисциплины.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Жарова М.Н. Психология общения: учебник для студ. СПО. – М.: ОИЦ «Академия», 2017г.
2. Лавриненко В.Н., Чернышова Л.И. Психология общения: учебник и практикум для СПО/. - М: Издательство Юрайт, 2018. – 350 с.

Дополнительные источники:

- 1 . Байдаков А.Н., Назаренко А.В, Запорожец Д.В. [и др.], Лидерство и командообразование: учебное пособие. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2018. - 132 с. - ISBN 2227-8397. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS:[сайт].-URL: <http://www.iprbookshop.ru/92983.html>.
2. Фопель К., Барьеры, блокады и кризисы в групповой работе: сборник упражнений / Фопель Клаус; перевод М. Янкова. — 4-е изд. — М: Генезис, 2018. — 160 с. — ISBN 978-5-98563-535-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/89695.html>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуального проекта

	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	1	2
	Умения:	
У 1	применять инструменты командообразования;	Практические занятия № 1, 3, 4, 5 Самостоятельная работа по темам: 1.6,1.9,1.10
У 2	соблюдать нормы этики групповой работы	Практическое занятие № 1,3,4,5 Самостоятельная работа по темам: 1.6.
	Знания:	
З 1	этапы развития команды и групповую динамику;	Практические занятия № 1,
З 2	принципы построения взаимоотношений в команде, нормы этики групповой работы;	Практическое занятие № 3, 4 Самостоятельная работа по темам: 1.6
З 3	методы определения и оценки личностных и профессиональных компетенций членов команды;	Практическое занятие № 2, 4
З 4	методы определения лидерских качеств личности;	Практические занятия № 2,
З 5	методы и формы материального и нематериального стимулирования как инструмента управления;	Самостоятельная работа по темам: 1.9
З 6	инструменты формирования командного духа и структуры команды	Самостоятельная работа по темам: 1.10

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, позволяющие проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрация умений применять инструменты командообразования на практических занятиях	Практические занятия № 1, 3, 4, 5
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- проявление ответственности за результаты собственных исследований; - демонстрация осознанной точки зрения при участии в обсуждениях, ролевой игре, тренингах	Практические занятия № 1-5
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	- умение самостоятельно работать с информацией, отделять главную информацию от второстепенной. - умение анализировать результаты исследования	Самостоятельная работа по темам: 1.6,1.9,1.10
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация умений использовать полученные знания при выполнении итогового творческого задания	Зачетное занятие