

Министерство образования и науки Челябинской области
филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
от «25» мая 2022 г. № 199 о/д
Директор ГБПОУ «ТТТ»
_____ О.В. Рогель

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
УДД. 01.01 Основы исследовательской деятельности

2022 г.

Программа учебной дисциплины **УДД. 01.01 Основы исследовательской деятельности** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413), с учетом Примерной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и регистрационный номер в реестре программ СПО 43.01.09-181228

Реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр:
Протокол № 3 от 18.10.2018 г.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское
Разработчик: Арчакова Оксана Алексеевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии
Протокол № 8 от «24» мая 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ТИПОВОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ТИПОВОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы исследовательской деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы исследовательской деятельности» является в соответствии с ФГОС частью основной профессиональной программы филиала ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована

на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения при освоении профессий Повар, Кондитер, специальности Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- применять теоретические знания для решения конкретных практических задач;
- определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования;
- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;
- анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов;
- формулировать выводы и делать обобщения;
- работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования.

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

- методику исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);
 - этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;
 - технику эксперимента и обработку его результатов;
 - способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов;
 - методы научного познания;
 - общую структуру и научный аппарат исследования;
- виды охраняемых документов;

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **39 часов**, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **39 часов**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	39
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего),	39
в том числе:	
практические занятия	16
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение	Цели и задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи. Значение дисциплины в профессиональной деятельности.		1	1
Раздел 1. Основные понятия научно-исследовательской деятельности			14	
Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека	1	Понятие исследования.	1	2
	2	Типология исследований.		
	3	Характеристика исследования.		
	4	Наука и ее роль в развитии общества. Нравственные начала исследовательской деятельности.		
	5	Практическая работа обучающегося №1	4	
Тема 1.2. Основные методы и этапы исследовательского процесса	1	Этапы исследовательского процесса	1	2
	2	Структура познания		
	3	Эмпирический и теоретический уровни исследования.		
	4	Методология исследовательского процесса		
Тема 1.3. Способы представления результатов исследовательской деятельности	1	Доклад	1	2-3
	2	Реферат		
	3	Литературный обзор		
	4	Рецензия		
	5	Научная статья		
	6	Научный отчет		
Тема 1.4. Методы	1	Общее понятие о методе и методологии. Методологические принципы	1	2

научного познания	2	Классификация методов научного познания и ее основания	6	
	3	Эксперимент как ведущий метод познания.		
	4	Практическая работа обучающегося №2		
Раздел 2. Организация научного исследования			9	
Тема 2.1. Логические законы и правила в практике научного исследования	1	Гносеология (теория познания): исходные принципы и проблемы.	1	2
	2	Логические законы: закон тождества, закон противоречия (непротиворечивости), закон исключенного третьего, закон достаточного основания.		
	3	Рассуждения и умозаключения. Дедукция и индукция.		
Тема 2.2. Этапы работы в рамках научного исследования.	1	Структура научно-исследовательской работы: введение, основная часть, заключение.	2	2
	2	Введение, анализ источников, литературы. Работа над основной частью исследования. Составление индивидуального рабочего плана. сбор первичной информации. стиль изложения материала. Заключение. Выводы.		
	3	Составление тезисов исследования. Требования. Доклад. Подготовка доклада о научном исследовании.		
	4	Практическая работа обучающегося №3	6	
Учебно- исследовательская работа студента			15	
Тема 3.1. Учебно-исследовательская работа студента	1	Понятие «учебно-исследовательская работа студента» (УИРС). Функции УИРС.	2	2-3
	2	Общая характеристика УИРС. Внедрение элементов научной работы во все виды учебной деятельности студентов на протяжении всего периода обучения. Воспитание у студентов стремления к самообразованию, творческой активности, дисциплинированности, ответственности, умению работать в коллективе. Овладение общими и частными методами исследования, творческими подходами в решении различных задач.		
	3	Содержание УИРС. Основные формы УИРС: поиск и изучение дополнительной литературы по теме лекции, доклад на семинаре, реферат, контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, мероприятие.		

Тема 3.2. Научно-исследовательская работа студента	1	Функции НИРС. Общая характеристика НИРС.	3	1
	2	Планы НИРС. Содержание НИРС. Основные формы НИРС: курсовая работа, дипломная работа, доклад на научной (научно-практической) конференции, семинаре, научная статья		
Тема 3.3. Технология подготовки курсовой работы	1	Курсовая работа: назначение, цели, задачи. Общие и специальные требования к курсовым работам. Особенности содержания курсовых работ в зависимости от года обучения. Порядок выполнения курсовой работы.	4	2
	2	Порядок защиты курсовой работы. Электронная презентация. Психологический аспект готовности к выступлению. Требования к докладу. Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращения к оппонентам, ответы на вопросы, заключительное слово.		
Тема 3.4. Технология подготовки дипломной работы	1	Дипломная работа: назначение, цели, задачи. Общие и специальные требования к дипломным работам. Порядок выполнения дипломной работы.	4	2
	2	Требования к представлению содержания и оформлению дипломной работы. Структура дипломной работы: обложка, титульный лист, реферат, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников, вспомогательные указатели, приложения. Общие правила оформления текста дипломной работы. Объем, формат, шрифт, интервал, поля, нумерация страниц, заголовки, сноски и примечания, приложения. Порядок защиты дипломной работы. Электронная презентация. Психологический аспект готовности к выступлению. Требования к докладу. Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращения к оппонентам, ответы на вопросы, заключительное слово.		
	Дифференцированный зачет			2
Всего:			39	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеется учебный кабинет «Технология кулинарного производства, учебно-производственная лаборатория «Технология кондитерского производства »

Оборудование учебного кабинета и «Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства »

- комплект учебно-методической документации (паспорт кабинета, рабочая программа, перспективно-тематический план, планы уроков)
- наглядные пособия (фотографии, карточки, слайды, видео, плакаты)
- комплект бланков технологической документации;
- ЦОР (АРМ)

Технические средства обучения:

- компьютер;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Интернет ресурсы:

1. www.russianmarket.ru – Маркетинговые исследования и аналитические материалы
2. www.gks.ru - Федеральная служба государственной статистики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

[illegible]