

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Ленинградской области  
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»**

**Приложение**  
08.02.13 Монтаж и эксплуатация  
внутренних сантехнических устройств,  
кондиционирования воздуха и вентиляции

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ДУП.02 Введение в специальность**

**основной образовательной программы среднего  
профессионального образования**

***специальность 08.02.13 Монтаж и эксплуатация внутренних  
сантехнических устройств, кондиционирования воздуха и вентиляции***

**г. Лодейное Поле**

**2024 г.**

Рабочая программа учебного предмета «Введение в специальность» является дополнительным предметом по выбору общеобразовательного цикла основной образовательной программы по специальности 08.02.13 Монтаж и эксплуатация внутренних сантехнических устройств, кондиционирования воздуха и вентиляции

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Разработчик:

Никонорова Л.В., преподаватель ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий», высшая квалификационная категория

**СОГЛАСОВАНО**

на методической комиссии

Протокол №9 от «04» апреля 2024г

Председатель: Самодуров Э.В.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Распоряжением директора

№ 69-рс от «15» апреля 2024 г.

## Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2.	Планируемые результаты освоения учебного предмета	3
3.	Содержание учебного предмета. Тематическое планирование	4
4.	Условия реализации учебного предмета	7
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета	8

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа предмета «Введение в специальность» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности по специальности 08.02.13 Монтаж и эксплуатация внутренних сантехнических устройств, кондиционирования воздуха и вентиляции

#### **1.2. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

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

- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места;
- различать квалификационные характеристики специалиста;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- формулировать жизненные цели и определять специальность в процессе освоения содержания ППССЗ перспектив своей будущей специальности.
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

- место специальности в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику специальности;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС;
- требования, предъявляемые к специалисту.
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- назначение и роль будущей профессиональной деятельности.

**Формируемые общие компетенции:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Учебная нагрузка	<b>34</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	<b>32</b>
В том числе практические и лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа	<b>2</b>
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	<b>2</b>

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала,	Объем часов
<b>Введение в специальность</b>		34
<b>Тема 1</b> Общее понятие о специальности и квалификации.	<b>Содержание</b> Значение, цели и задачи изучаемой дисциплины, ее связь с другими дисциплинами. Перечень учебных дисциплин, предусмотренных учебным планом для студентов данной специальности. Нормативно- правовое обеспечение образовательной профессиональной деятельности.	2
<b>Тема 2.</b> Сущность и социальная значимость будущей специальности.	<b>Содержание</b> <i>Общие требования к характеристике профессионала. Сущность профессиональной деятельности. Социальное значение профессиональной деятельности</i> Основные понятия: квалификация, профессия, специалист. Основные требования к специалистам данного профиля. Квалификационные требования к специалисту и рабочим профессиям: понятие, назначение, отличия. Требования ФГОС СПО по специальности. Квалификационные справочники должностей руководителей, специалистов, служащих и рабочих по данной специальности. Общероссийский классификатор профессий рабочих служащих и рабочих разрядов. Основные виды деятельности техника. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире. Основы организации учебного процесса. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность	4
<b>Тема 3</b> Общие представления о монтаже внутренних сантехнических устройств, сантехнической деятельности, вентиляции и кондиционировании	<b>Содержание</b> Классификация предприятий, осуществляющих сантехническую деятельность , монтаж вентиляционных систем и кондиционирование. Технический персонал в учреждениях, осуществляющий сантехническое обслуживание. Оборудование для выполнения сантехнических и монтажных работ.	4
<b>Тема 4.</b> Классификация и характеристика сантехнических внутренних устройств	<b>Содержание</b> Классификация систем водоснабжения и водоотведения, вентиляции и кондиционирования. Определение технологических терминов: водоснабжение, водоотведение, вентиляция, кондиционирование воздуха, система очистки, фильтры, влажность, вентиляционные шахты.	6

	Схемы вентиляции, водоснабжения и водоотведения. Перспективы развития	
<b>Тема 5.</b> Классификация и характеристика вентиляционных систем и систем кондиционирования	<b>Содержание</b> 1. По основному назначению (объекту применения): комфортные, технологические 2. По виду системы: сплит- системы, мультисплит системы, мультизональные системы, чиллер-фанкойлы, центральные кондиционеры, 3. По наличию встроенного источника холода: автономные, неавтономные 4. По основному назначению: комфортные и технологические 5. Сплит-системы и мультисплит-системы	10
<b>Тема 6</b> Особенности эксплуатации внутренних сантехнических устройств, систем вентиляции и кондиционирования	<b>Содержание</b> Понятие эксплуатация. Условия эффективной эксплуатации. Нарушение технологических моментов по эксплуатации как причина выхода из строя. Техника безопасности при эксплуатации внутренних сантехнических устройств, систем вентиляции и кондиционирования	4
	<b>Самостоятельная работа</b>	2
	<b>Контрольная работа</b>	2
	<b>Всего часов</b>	34

### *3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДМЕТА*

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебного предмета предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

рабочие места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методических материалов;

методические разработки уроков и практических занятий;

комплекты тестов.

Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор, экран.

#### *3.2. Информационное обеспечение обучения*

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

##### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., «Кулинария»: - учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016г.- 400 стр.
2. Голунова, Л.Е. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Зарубежной кухни» - сборник технологических нормативов, Санкт-Петербург, издательство «Профессия», 2014г., 776 стр.
3. Барагамян А.: Кухни народов мира. Полная серия (31 том) 2011г., 72с. в каждом томе.
4. Устав колледжа
5. Материалы музея колледжа
6. Усов В,В, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; ИЗД. центр «Академия», 2014.

##### **Дополнительные источники:**

7. 1. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ.- Изд.10-е, стер.- Ростов н/Д:Феникс, 2013.-342, [1]с.- (Начальное профессиональное образование)
8. 2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176с.
9. 3. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф.образования-13-е изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015- 432 с .
10. 4. Лазерсон Илья Скорая кулинарная помощь. Кухни народов мира. Книжная серия в 20 книг Автор: Илья Лазерсон Год издания: 2004 - 2005 Издательство: Центрполиграф 800с Издание не передавалось

Учебные пособия:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 20011, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011, 272 с.

3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2012, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2010, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2012, 416 с.

Дополнительные источники:

Интернет ресурсы:

[www.o-urok.ru/prof\\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)

<http://profobrazovanie.com>

[kuxarka.ru](http://kuxarka.ru)

[Gotovim-Doma.Ru](http://Gotovim-Doma.Ru)

[Prigotovim.Org](http://Prigotovim.Org)

[Bonappetit.Com.Ua](http://Bonappetit.Com.Ua)

Кухни Народов Мира

[eda.ru](http://eda.ru)

[TVeda.ru](http://TVeda.ru)

[top-eda.ru](http://top-eda.ru)

#### *4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА*

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

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

Процент результативности ( правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл ( отметка )	Вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

