МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ

« ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 18»

РАССМОТРЕНО СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

НА ЗАСЕДАНИИ ПЦК ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УПР ДИРЕКТОР ГБПОУ РХ ПУ-18

УГС 43.00.00 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Д. КАНЗЫЧАКОВ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.О.ЧЕБОДАЕВ «СЕРВИС И ТУРИЗМ» «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

ПРОТОКОЛ №\_\_ОТ «\_\_»\_\_\_2024г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П.К.САГАТАЕВА

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**Основы проектной деятельности**

Профессия: 43.01.09. « Повар, кондитер»

Группа: 21Д

Количество часов: 2 курс - 72 часа

Разработала: преподаватель спецдисциплин Чебодаева О.Г.

2024 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы проектной деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Организация-разработчик: ГБПОУ РХ « Профессиональное училище №18»

Разработчики: Чебодаева Ольга Гавриловна – преподаватель спецдисциплин

 ГБПОУ РХ « Профессиональное училище №18»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА………………………………................... | 4 |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…………………………………………………………….. | 5 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…………………………………………………………….. | 15 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…………………………………………………………….. | 28 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…………………………………………………………….. | 29 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **Проектная деятельность**

* 1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

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

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

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

***Личностных:***

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

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

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

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

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

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

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

***Метапредметных:***

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

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

3)  овладение умениями согласования процедур совместного действия;

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

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

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

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

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

***Предметных:***

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

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

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

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося **72 часа**, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **72** часов;

- самостоятельная работа обучающегося **10** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка**  | **72** |
| в том числе: |  |
| * практические занятия
 | **14** |
| * контрольные работы
 | **--** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  | **10** |
| в том числе: |  |
| * *Работа над индивидуальным проектом (ИП):*

*- Формулировка темы и составление плана собственного исследования.**- Определение объекта, предмета, цели и задачи собственного научного поиска.**- Определение особенности проблемы и гипотезы собственной исследовательской работы.**- Работа с научной литературой по теме исследования.**- Изучение общих требований к оформлению текста.**- Оформление презентации.* | 72 |
| **Промежуточная аттестация** | *Защита индивидуального проекта* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Проектная деятельность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа ,проект** | **Объем часов**  | **Уровень усвоения** |
| **Введение** |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося. | 2 | 1 |
| **Тема 1. Типы и виды проектов** |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | 8 |  |
| Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). | 4 | 1 |
| Виды проектов (инновационный, конструкторский, исследовательский, инженерный, информационный, творческий, социальный, прикладной) | 2 | 1 |
| **Практическое занятие № 1.**Разработка алгоритма работы над проектом. | 2 | 4 |
| **Самостоятельная работа № 1.** Подготовка сообщения по теме «Виды проектов в ресторанном бизнесе» | 2 | - |
| **Тема 2. Выбор темы и определение методологических характеристик** |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | 10 |  |
| Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы.  | 2 | 1 |
| Актуальность и практическая значимость исследования. | 2 | 1 |
| Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания.  | 2 | 1 |
| Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы. | 2 | 1 |
| **Практическое занятие № 2.** «Звездочки обдумывания (схематическое изображение составляющих проекта: актуальность, цель, задачи, гипотеза, предмет и объект проекта)» | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа № 2.** Составление плана собственного исследования: формулирование темы и составление плана собственного исследования; определение объекта, предмета, цели и задачи собственного научного поиска; определение особенности проблемы и гипотезы собственной исследовательской работы. | 2 | 3 |
| **Тема 3. Этапы работы над проектом** |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | 16 |  |
| Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации.  | 4 | 1 |
| Основной этап: обсуждение методологических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом.  | 4 | 1 |
| Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта | 4 | 1 |
| **Практическое занятие № 3**. Формулирование и оформление теоретических и практических аспектов проектной деятельности. Оформление плана работы над проектом. | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа № 3.** Подготовка сообщения. | 2 | - |
| **Тема 4. Методы работы с источником информации** |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | 4 |  |
| Виды литературных источников информации. Информационные ресурсы.  | 2 | 1 |
| **Практическое занятие № 4.**Оформление библиографического списка.  | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа № 4.** Подготовка сообщения «Общие требования к оформлению текста». | 1 | 3 |
| **Самостоятельная работа № 5.** Подготовка сообщения по теме «Развитие ресторанно-гостиничного бизнеса в развитых странах». | 1 | 3 |
| **Тема 5. Выполнение исследовательской работы в форме рефератов** |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | 8 |  |
| Реферат: структура, этапы работы, требования к оформлению, критерии оценки. | 2 | 1 |
| Выполнение исследовательской работы в форме рефератов  | 2 | 1 |
| Доклад: структура, этапы работы, требования к оформлению, критерии оценки. | 2 | 1 |
| **Практическое занятие № 5.** Подготовка авторского доклада. | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа № 6.** Подготовка авторского доклада | 2 | 3 |
| Публичная защита реферата. | 2 | 2 |
| **Тема 6. Правила оформления** **Проекта. Презентация проекта.** |  |  |  |
| **Содержание учебного материала** | 24 |  |
| Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста | 4 | 1 |
| Правила оформления титульного листа, содержания проекта.  | 4 | 1 |
| **Практическое занятие № 6.** Оформление титульного листа. Оформление библиографического списка. | 2 | 2 |
| Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем. | 4 | 1 |
| Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к содержанию слайдов. | 4 | 1 |
| **Практическое занятие№ 7.** Оформление слайдов в программе PowerPoint. | 4 | 2 |
| **Зачётное занятие** | **Публичная защита индивидуальных проектов** | 2 | 2 |
|  | **Всего:** | **72** |  |

**2.3.Темы рефератов, индивидуальных проектов**

* **Русский язык и Литература**

|  |
| --- |
| 1. Ассортимент и процесс приготовления сложных холодных десертов в литературе русских писателей.
 |
| 1. Ассортимент и процесс приготовления сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий в

художественной литературе. |
| 1. Ассортимент и процесс приготовления сложных холодных закусок в русской литературе.
 |
| 1. Русская национальная кухня в произведениях русских писателей.
 |
| 1. Кулинарный рецепт как особый вид текста.
 |

* **Иностранный язык**

|  |
| --- |
| 1. Иностранный язык в рецептуре кулинарных блюд
 |
| 1. Иностранный язык в рецептуре кондитерских и мучных изделий
 |
| 1. Популярность русской кухни в Англии
 |
| 1. Популярность русской кухни в Германии
 |

* **История**

|  |
| --- |
| 1. Путешествие в историю бобовых
 |
| 1. Молоко и молочные блюда в рационе питания и использования исторических личностей
 |
| 1. Истрия, традиции и обычаи чайной церемонии.
 |
| 1. Как на Руси дичь добывали: история, традиции и обычая охоты.
 |
| 1. Как на Руси дичь добывали: история, традиции и обычая охоты.
 |
| 1. История появления и использования картофеля в России.
 |
| 1. Хлеб – всему голова: история, обычаи и традиция хлеба
 |

* **Обществознание**

|  |
| --- |
| 1. Еда и культура потребления на Востоке (Китай)
 |
| 1. Еда и культура потребления на Востоке (Япония)
 |
| 1. Еда и культура потребления в Европе (Франция)
 |
| 1. Еда и культура потребления в России
 |
| 1. Знаменитые купеческие семьи Симбирской губернии
 |

* **География**

|  |
| --- |
| 1. Размещение предприятий общественного питания в г. Кизеле.
 |
| 1. География поставщиков плодов на рынок г. Кизела.
 |
| 1. География поставщиков овощей на рынок г. Кизела.
 |
| 1. География поставщиков рыбы на рынок г. Кизела.
 |
| 1. География поставщиков мяса и домашней птицы на рынок г. Кизела.
 |
| 1. Сырье для предприятий общественного питания.
 |

* **Математика**

|  |
| --- |
| 1. Математика в профессии Повар
 |
| 1. Математика в технологии приготовления горячих блюд
 |
| 1. Математика в технологии приготовления холодных блюд
 |
| 1. Математика в профессии Кондитер
 |

* **Информатика**

|  |
| --- |
| 1. Конструирование эскиза производственного цеха с учетом всех требований
 |
| 1. Арт-дизайн технологических карт блюд из овощей
 |
| 1. Арт-дизайн технологических карт блюд из мяса и рыбы
 |
| 1. Арт-дизайн технологических карт хлебобулочных и кондитерских изделий
 |

* **Физика, химия**

|  |
| --- |
| 1. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из овощей,

 рыбы, мяса.  |
| 1. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из рыбы, мяса.
 |
| 1. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из мяса.
 |
| 1. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения хлебобулочных

мучных, кондитерских изделий. |
| 1. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения десертов.
 |
| 1. Актуальные направления в процессе приготовления здоровой еды.
 |
| 1. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении супов.
 |
| 1. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении соусов.
 |
| 1. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении хлебобулочных мучных,

кондитерских изделий. |

* **Биология**

|  |
| --- |
| 1. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из овощей и грибов.
 |
| 1. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из круп, бобовых.
 |
| 1. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.
 |
| 1. Роль бактерий в технологии приготовления супов и соуса.
 |
| 1. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из рыбы.
 |
| 1. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
 |
| 1. Роль бактерий в технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
 |
| 1. Роль бактерий в технологии приготовления сладких блюд и напитков.
 |
| 1. Роль бактерий в технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
 |
| 1. Влияние бактерий на сохранность и качество сырья, готовой кулинарной продукции.
 |
| 1. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из овощей и грибов на здоровье человека.
 |
| 1. Влияние пищевых добавок в приготовлении супов и соуса на здоровье человека.
 |
| 1. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из рыбы и мяса на здоровье человека.
 |
| 1. Влияние пищевых добавок в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок на здоровье человека.
 |

* **Физическая культура**

|  |
| --- |
| 1. Влияние развития координации движения на качество нарезки из овощей
 |
| 1. Влияние развития силовых способностей при первичной обработке мясных туш
 |
| 1. Фитнес-блюдо в рационе здорового образа жизни
 |
| 1. Фитнес-блюдо в рационе питания спортсменов
 |

* **Экология**

|  |
| --- |
| 1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из овощей и грибов.
 |
| 1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из круп, бобовых.
 |
| 1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.
 |
| 1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении супов и соуса.
 |
| 1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из рыбы.
 |
| 1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.
 |
| 1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.
 |
| 1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении сладких блюд и напитков.
 |
| 1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
 |

* **Основы финансовой грамотности**

|  |
| --- |
| 1. Прибыль, рентабельность предприятия общественного питания. Пути роста рентабельности.
 |
| 1. Планирование основных показателей горячего цеха.
 |
| 1. Планирование основных показателей холодного цеха.
 |
| 1. Планирование основных показателей кондитерского цеха.
 |
| 1. Анализ основных экономических показателей предприятия общественного питания.
 |
| 1. Пути снижения себестоимости продукции в предприятиях общественного питания
 |

**3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

**социально-экономических дисциплин.**

*Оборудование учебного кабинета*:

- посадочные места по количеству студентов ;

- рабочее место преподавателя;

- доска магнитная;

- мебель: стеллажи, полки, шкафы.

*Технические средства обучения*:

- персональный компьютер (ПК);

- мультимедиа;

- видеопроектор;

- экран;

-сеть Интернет.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники для студента:

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

Основные источники для преподавателя:

1. Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. для студ. средн. пед. учеб. заведений / Е.В. Бережнова, В.В. Краевский. – М.: издательский центр «Академия», 2013

2. Пастухова И.П., Тарасова Н.В.. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального

образования / Тарасова Н.В., Пастухова И.П. – М.: Издательский центр «Академия», 2012

3. Пастухова И.П., Тарасова Н.В..Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / И.П. Пастухова,

Н.В. Тарасова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

4. Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8. М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2012.

5. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2012.

**Дополнительные источники:**

1. Гин, С. И. Проект или исследование? / С. И. Гин // Пачатковая школа. – 2010. – № 6. – С. 49–51

2. Гурман С.М.Оформление учебных текстовых документов: Методические указания / С.М. Гурман, В.И. Семѐнов. – Богданович, 2010

3. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2012.

4. Шурыгина А.Г., Носова Н.В. Программа учебных модулей «Основы проектной деятельности» для учащихся основной школы разработанным А.Г. Шурыгиной и Н.В. Носовой. – Киров: Кировский ИПК и ПРО, 2011

5. Щербакова С.Г. Организация проектной деятельности в образовательном учреждении. Издательско-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2011.

**Интернет-ресурсы:**

1. http://psystudy.ru/ - электронный научный журнал

2. http://studentam.net/ - электронная библиотека учебников

3. http://www.gumer.info/ - библиотека

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.