

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УД. 04 Технология проекта

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ	6
4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ, ПРЕДМЕТНЫЕ.....	6
5.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОЕКТА	11
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
8.ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ	14
9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по дисциплине «Технология проекта» дает возможность охвата широкого комплекса общеобразовательных и общекультурных проблем. С помощью данного курса можно добиться интеграции содержания образования, формировать надпредметные знания и умения, развивать социальные навыки с учетом психофизических особенностей обучающихся. В курсе «Технология проекта» используются технология исследовательского обучения и технология учебного проектирования, которые позволяют продуктивно усваивать знания, учиться их анализировать, сделать их более практико-ориентированными.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: развитие исследовательской компетентности обучающихся посредством освоения ими методов научного познания и умений учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Основные задачи учебной дисциплины:

- формирование научно-материалистического мировоззрения обучающихся;
- развитие познавательной активности, интеллектуальных и творческих способностей;
- воспитание сознательного отношения к труду;
- развитие навыков самостоятельной научной работы;
- научить обучающихся следовать требованиям к представлению и оформлению материалов научного исследования и в соответствии с ними выполнять работу;
- приобретение опыта сотрудничества с различными организациями при написании работы;
- пробудить интерес обучающихся к изучению проблемных вопросов мировой и отечественной науки;
- приобщение обучающихся к ценностям и традициям российской научной школы;
- научить культуре работы с архивными публицистическими материалами;
- научить продуманной аргументации и культуре рассуждения.

По окончании изучения курса обучающиеся должны знать:

- основы методологии исследовательской и проектной деятельности;
- структуру и правила оформления исследовательской и проектной работы.

Уметь:

- формулировать тему исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;
- составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;
- выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;

- определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;
- работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;
- выбирать и применять на практике методы исследовательской деятельности, адекватные задачам исследования;
- оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы;
- рецензировать чужую исследовательскую или проектную работу;
- наблюдать за биологическими, экологическими и социальными явлениями;
- описывать результаты наблюдений, обсуждать полученные факты;
- проводить опыты в соответствии с задачами, объяснять результаты;
- проводить измерения с помощью различных приборов;
- выполнять инструкции по технике безопасности;
- оформлять результаты исследования.

Владеть понятиями: абстракция, анализ, апробация, библиография, гипотеза исследования, дедукция, закон, индукция, концепция, моделирование, наблюдение, наука, обобщение, объект исследования, предмет исследования, принцип, рецензия, синтез, сравнение, теория, факт, эксперимент.

2. Общая характеристика учебной дисциплины.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология проекта» рассчитана на 51 часов образовательной нагрузки, во взаимодействии с преподавателем 51 час, в том числе практические занятия 24 часа. В соответствии с учебным планом изучается в 1 и 2 семестрах. Итоговый контроль осуществляется в конце второго семестра в виде дифференцированного зачета.

Роль учебной дисциплины «Технология проекта» в решении общих целей и задач среднего общего образования состоит в обеспечении:

- формирования представлений о роли и ценности научного познания, престиже образования и научной деятельности;
- формирования знаний о структуре, содержании, этапах, методах исследовательской и проектной работ;
- развитие умений работать с различными источниками информации и текстом исследования.

Программный материал располагается таким образом, чтобы обеспечить поддержку исследовательской и проектной деятельности обучающихся. Все виды работ подразделяются на лекционные, семинарские занятия и практические работы. Порядок расположения тем в программе

обусловлен необходимостью осуществления исследовательской и творческой деятельности обучающихся. Содержание программы имеет тесную связь со всеми учебными дисциплинами, предлагаемыми учебным планом.

Система оценки достижения результатов по дисциплине «Технология проекта» состоит из текущего контроля, основанного на небольших самостоятельных работах проблемного характера, отслеживании хода научной работы. Фронтальных опросов по теоретическому материалу, оценок за практические работы. Форма итоговой аттестации – дифференцированного зачета.

3. Место дисциплины в учебном плане.

Учебная дисциплина «Технология проекта» относится к дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработанных с учётом требований ФГОС СПО.

4. Результаты освоения учебной дисциплины - личностные, метапредметные, предметные.

Личностные результаты освоения дисциплины «Технология проекта» должны отражать:

- сформированность 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;

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

- 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;

- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к

непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

Метапредметные результаты освоения дисциплины «Технология проекта» должны отражать:

- умение 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;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

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

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

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение 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.

Предметные результаты дисциплины «Технология проекта» должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

- сформированность навыков 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;

- 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.Содержание учебной дисциплины

1. Введение

Цели и задачи курса. План работы. Форма итоговой аттестации. Образование, научное познание, научная деятельность. Образование как ценность. Выбор образовательного пути. Роль науки в развитии общества. Особенности научного познания.

2. Реферат как научная работа

Реферирование. Реферат, его виды: библиографические рефераты (информативные, индикативные, монографические, обзорные, общие, специализированные), реферативный журнал (библиографическое описание, ключевые слова, реферативная часть), научно-популярные рефераты, учебный реферат. Структура учебного реферата. Этапы работы. Критерии оценки. Тема, цель, задачи реферата, актуальность темы. Проблема, предмет и объект.

Практическая работа № 1. Формулирование темы реферата, определение актуальности темы, цели, задач.

3. Способы получения и переработки информации

Виды источников информации. Использование каталогов и поисковых программ. Библиография и аннотация, виды аннотаций: справочные, рекомендательные, общие, специализированные, аналитические. Составление плана информационного текста. Формулирование пунктов плана. Тезисы, виды тезисов, последовательность написания тезисов. Конспект, правила конспектирования. Цитирование: общие требования к цитируемому материалу; правила оформления цитат. Рецензия, отзыв.

Практическая работа № 2. Использование каталогов и поисковых программ.

Практическая работа № 3. «Правила работы в библиографическом отделе».

4. Исследовательская работа

Структура исследовательской работы, критерии оценки. Этапы исследовательской работы. Работа над введением научного исследования: выбор темы, обоснование ее актуальности. Определение объекта и предмета исследования. Выделение проблемы. Формулировка гипотезы. Формулировка цели и конкретных задач предпринимаемого исследования. Работа над основной частью исследования: составление индивидуального рабочего плана, поиск источников и литературы, отбор фактического материала. Методы исследования: методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование и др.); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному и др.). Результаты опытно-экспериментальной работы: таблицы, графики, диаграммы, рисунки, иллюстрации; анализ, выводы, заключение. Тезисы и компьютерная презентация.

Практическая работа № 4. Работа над введением научного исследования.

Практическая работа № 5. Работа над основной частью исследования.

Практическая работа № 6. Создание компьютерной презентации.

5. Публичное выступление

Как знаменитые люди готовились к выступлениям. Публичное выступление на трибуне и личность. Главные предпосылки успеха публичного выступления. Как сделать ясным смысл вашего выступления. Большой секрет искусства обхождения с людьми. Как заканчивать выступление.

Практическая работа № 7. Подготовка авторского доклада.

6. Проект

Особенности и структура проекта, критерии оценки. Этапы проекта. Ресурсное обеспечение. Виды проектов: практико-ориентированный, исследовательский, информационный, творческий, ролевой. Знакомство с

примерами проектов. Планирование проекта. Формы продуктов проектной деятельности и презентация проекта.

Практическая работа № 8. Планирование проекта. Информационный проект.

Практическая работа № 9. Творческий проект. Ролевой проект.

Практическая работа № 10. Практико-ориентированный проект. Исследовательский проект.

7. Краткосрочный групповой проект

Определение темы, уточнение целей, определение проблемы, исходного положения. Выбор рабочей группы. Анализ проблемы. Определение источников информации. Постановка задач и выбор критериев оценки результатов. Ролевое распределение в команде. Сбор и уточнение информации. Обсуждение альтернатив («мозговой штурм»). Выбор оптимального варианта. Уточнение планов деятельности. Выполнение проекта. Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причины этого. Анализ достижения поставленной цели. Подготовка доклада. Коллективная защита проекта. Оценка.

Практическая работа № 11. Определение темы, уточнение целей, определение проблемы, исходного положения. Планирование.

Практическая работа № 12. Принятие решения. Выполнение проекта.

Практическая работа № 13. Оценка проекта. Подготовка к защите проекта.

8. Индивидуальный проект

Выбор темы и ее конкретизация (определение жанра проекта). Определение цели, формулирование задач. Установление процедур и критериев оценки проекта и формы его представления. Определение источников информации. Планирование способов сбора и анализа информации. Подготовка к исследованию и его планирование. Проведение исследования. Сбор и систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями и жанром работы, подбор иллюстраций. Подведение итогов, анализ выполненной работы.

Практическая работа № 14. Выбор темы, определение цели, задач.

Практическая работа № 15. Определение источников информации. Работа с источниками информации

Практическая работа № 16. Проведение исследования.

9. Дифференцированный зачет

6. Тематический план учебной дисциплины Технология проекта

Наименование разделов и тем	Объём образовательной нагрузки	
	Во взаимодействии с преподавателем	
	всего	Практические работы
1. Введение.	2	
2. Реферат как научная работа	4	2
3. Способы получения и переработки информации	7	2
4. Исследовательская работа	13	4
5. Публичное выступление	2	1
6. Проект	6	6
7. Краткосрочный групповой проект	6	6
8. Индивидуальный проект	9	3
9. Дифференцированный зачет	2	
	51	24

7. Условия реализации программы учебной дисциплины

7.1. Для реализации программы учебной дисциплины УД.04 Технология проекта предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

1. Доски: учебная, интерактивная.
2. Посадочные места по количеству обучающихся – 30.
3. Рабочее место преподавателя.
4. Наглядные пособия (стенды, плакаты, схемы, учебные пособия).
5. Комплект учебно-методической документации,

техническими средствами обучения:

1. компьютер;
2. принтер;
3. сканер;
4. мультимедиапроектор;

5. экран с потолочным креплением;
6. плазменный телевизор;
7. DVD-проигрыватель;
8. Интернет.

7.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

Основная литература:

- 1.Поливанова К. Н. Проектная деятельность школьников. М., Просвещение, 2010. – 200с
- 2.Степанова М.В.Учебно-исследовательская деятельность школьников в профильном обучении: Учебно-методическое пособие для учителей / Под ред. А.П. Тряпицыной.
3. 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
4. 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
5. 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.
6. Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8. М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2012.
7. 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. Семёнов. – 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

8. Темы рефератов, индивидуальных проектов

• Русский язык и Литература

1. Ассортимент и процесс приготовления сложных холодных десертов в литературе русских писателей.
2. Ассортимент и процесс приготовления сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий в художественной литературе.
3. Ассортимент и процесс приготовления сложных холодных закусок в русской литературе.
4. Русская национальная кухня в произведениях русских писателей.
5. Кулинарный рецепт как особый вид текста.

• Иностранный язык

6. Иностранный язык в рецептуре кулинарных блюд
7. Иностранный язык в рецептуре кондитерских и мучных изделий
8. Популярность русской кухни в Англии
9. Популярность русской кухни в Германии

• История

10. Путешествие в историю бобовых
11. Молоко и молочные блюда в рационе питания и использования исторических личностей
12. Истрия, традиции и обычаи чайной церемонии.
13. Как на Руси дичь добывали: история, традиции и обычая охоты.
14. Как на Руси дичь добывали: история, традиции и обычая охоты.
15. История появления и использования картофеля в России.
16. Хлеб – всему голова: история, обычаи и традиция хлеба

• Обществознание

17. Еда и культура потребления на Востоке (Китай)
18. Еда и культура потребления на Востоке (Япония)
19. Еда и культура потребления в Европе (Франция)

20. Еда и культура потребления в России
21. Знаменитые купеческие семьи Кубани

- **География**

22. Размещение предприятий общественного питания в г. Краснодаре.
23. География поставщиков плодов на рынок г. Краснодаре.
24. География поставщиков овощей на рынок г. Краснодаре.
25. География поставщиков рыбы на рынок г. Краснодаре.
26. География поставщиков мяса и домашней птицы на рынок г. Краснодаре.
27. Сырье для предприятий общественного питания.

- **Математика**

28. Математика в профессии Повар
29. Математика в технологии приготовления горячих блюд
30. Математика в технологии приготовления холодных блюд
31. Математика в профессии Кондитер

- **Информатика**

32. Конструирование эскиза производственного цеха с учетом всех требований
33. Арт-дизайн технологических карт блюд из овощей
34. Арт-дизайн технологических карт блюд из мяса и рыбы
35. Арт-дизайн технологических карт хлебобулочных и кондитерских изделий

- **Физика, химия**

36. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из овощей, рыбы, мяса.
37. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из рыбы, мяса.
38. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из мяса.
39. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.

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

- **Биология**

45. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из овощей и грибов.
46. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из круп, бобовых.
47. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.
48. Роль бактерий в технологии приготовления супов и соуса.
49. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из рыбы.
50. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
51. Роль бактерий в технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
52. Роль бактерий в технологии приготовления сладких блюд и напитков.
53. Роль бактерий в технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
54. Влияние бактерий на сохранность и качество сырья, готовой кулинарной продукции.
55. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из овощей и грибов на здоровье человека.
56. Влияние пищевых добавок в приготовлении супов и соуса на здоровье человека.
57. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из рыбы и мяса на здоровье человека.
58. Влияние пищевых добавок в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок на здоровье человека.

- **Физическая культура**

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

- **Экология**

- 63.Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из овощей и грибов.
- 64.Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из круп, бобовых.
- 65.Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.
- 66.Ресурсосберегающие технологии при приготовлении супов и соуса.
- 67.Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из рыбы.
- 68.Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.
- 69.Ресурсосберегающие технологии при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.
- 70.Ресурсосберегающие технологии при приготовлении сладких блюд и напитков.
- 71.Ресурсосберегающие технологии при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

- **Основы финансовой грамотности**

- 72.Прибыль, рентабельность предприятия общественного питания. Пути роста рентабельности.
- 73.Планирование основных показателей горячего цеха.
- 74.Планирование основных показателей холодного цеха.
- 75.Планирование основных показателей кондитерского цеха.
- 76.Анализ основных экономических показателей предприятия общественного питания.
- 77.Пути снижения себестоимости продукции в предприятиях общественного питания

9. 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
<p>1) владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;</p> <p>2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>5) способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;</p> <p>6) способность разрабатывать структуру конкретного проекта;</p> <p>7) владение умением определять методологию исследовательской деятельности;</p> <p>8) владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию;</p>	<p>1. Оценка выполнения работ практических занятий.</p> <p>2. Оценка выполнения работ вне учебной самостоятельной работа.</p> <p>3. Оценка выполнения заданий дифференцированного зачета.</p>

9) владение умением проводить исследования; 10) владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; 11) способность представлять результаты исследования в форме презентации.	
---	--

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.