

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ
для профессии 19.01.04 Пекарь
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный

Казань

2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

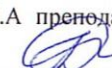

 О.Р. Скальская

« 3 » Сентябрь 2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. «Размножение и выращивание дрожжей», на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Международный колледж сервиса г. Казань, Республика Татарстан

Разработчики:

Сидорова Л.Р., Гайнетдинова Л.А преподаватели специальных дисциплин в первой квалификационной категории  

подпись

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 3 сентября 2021 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий

 Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем







СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Размножение и выращивание дрожжей» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого теста

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной переподготовки кадров, на курсах повышения квалификации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

На основании основного общего, среднего (полного) образования и начального профессионального образования; опыт требуется для прохождения курсов повышения квалификации в зависимости от получаемого разряда от 2 до 10 лет.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

–выполнения работ по производству дрожжей;

уметь:

- размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи;
- выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;

знать:

- способы изменения температуры дрожжей;
- методы определения кислотности дрожжей и подъёмной силы;
- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;
- способы обработки оборудования дрожжевого цеха;
- правила организации работ в цеху;
- требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 106 часов , в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов;

из них:

лабораторных и практических занятий обучающегося – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 17 часа

учебная практика обучающегося – 36 часов

производственная практика - 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, которые приведены ниже в таблице 1.

Таблица 1 – Профессиональные и общие компетенции, подлежащие к проверке

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого теста
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена распределенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лаборатор. работы и практическ. занятия, час			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	20	16	10	4	-	
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	46	16	10	6	24	
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого теста	21	2	-	7	12	
	Производственная практика	36					
	Всего	123	14	20	17	36	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	Компетенции
1	2		3	4	
Раздел 1. Выполнение работ по обеспечению и поддержанию условий для размножения и выращивания дрожжей.			20	2	ПК 1.1.
МДК 01. 01. Технология производства дрожжей			*		ПК 1.2.
Тема 1.1. Технологические операции приготовления теста.	1	Введение. Характеристика биологических и химических разрыхлителей. Виды хлебопекарских дрожжей	2		ПК 1.3.
	2	Характеристика дрожжей: прессованных, сухих, жидких, инстантных.	2	3	ПК 1.3
	3	Хранение дрожжей.	2	3	ПК 1.1
	<i>Лабораторная работа №1,2</i>		8	3	ЛР 1 ЛР 2
	1	Органолептическая оценка качества сухих и прессованных дрожжей	4		
	<i>Лабораторная работа №2</i>		4	3	ЛР 3
	2	Приготовление активации прессованных, сухих дрожжей			
	<i>Практическая работа №1</i>		2	3	
	1. Расчет взаимозаменяемости дрожжей		2		
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>		4	3	
		Виды и характеристика хлебопекарских дрожжей		3	
1.	Методы определения	2			
2.	подъёмной силы дрожжей, хранение дрожжей	2	3		
Раздел 2. Приготовление дрожжевой продукции различных видов			22		

Тема 1.2 Общие сведения о способах разрыхления теста	1.	Закваски: молочнокислая, ржаная, пропионовокислая закваска, витаминная, на основе диких, сушеных, жидких дрожжей	2		
	2.	Методы контроля производства дрожжей по ассортименту	2	3	ПК 1.3.
	3.	Способы активации прессованных, сушеных дрожжей	2	3	ПК 1.1. ПК 1.3.
	Лабораторная работа № 2,3,4		10		
	2.	Приготовление, активация жидких, инстантных дрожжей	2	3	ПК 1.1. ПК 1.3.
	3.	Приготовление заквасок	4	3	ПК 1.1. ПК 1.3.
	4.	Приготовление заквасок на основе диких дрожжей	4	3	
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>		6		
	<i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы</i>				
	1.	Характеристика и приготовление заквасок	2	3	
	2.	Методы контроля производства дрожжей	2	3	ОК 4 ОК 5 ОК 6
	3.	Способы активации дрожжей, приготовление диких дрожжей	2	3	
	Учебная практика		24		

	1.	Характеристика дрожжей: прессованных, сухих, жидких, инстантных.	6	3	ПК 1.2. ПК 1.3
	2.	Приготовление заквасок: молочнокислая, ржаная, пропионовокислая, витаминная	6	3	
	3.	Приготовление заквасок на основе диких дрожжей	6	3	
	4.	Способы активации прессованных, сушеных дрожжей	6	3	ОК 4 ОК 5 ОК 6
Раздел 3. Выполнение работ по техническому обслуживанию оборудования дрожжевого теста			9		
Тема 1.3 Организация и безопасные условия труда при обслуживании хлебопекарного оборудования	1.	Организация работы дрожжевого цеха. Оборудование, инвентарь, инструменты, приспособления, используемые в цехе	2	3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>		7		
	1.	Оборудование для приема, хранения сыпучего и жидкого сырья	2	3	ОК 4 ОК 5 ОК 6
	2.	Машины и механизмы для просеивания муки	2	3	ЛР 1 ЛР 2
	3.	Оборудование для измельчения. Оборудование для смешивания сырья	2	3	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
	4.	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием по производству дрожжей	1	3	ПК 1.1. ПК 1.2.

					ПК 1.3.
	Учебная практика		12		ЛР 1
	1.	Принцип работы и правила эксплуатации оборудования дрожжевого цеха. Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены	6	3	
	2.	Методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы.	6	3	ЛР 1 ЛР 2
Производственная практика			36		
1.Разрыхлители: биологических и химических. Виды хлебопекарских дрожжей			6	3	
2.Характеристика дрожжей: прессованных, сухих, жидких, инстантных. Методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы			6	3	
3.Приготовление заквасок: молочнокислая, ржаная, пропионовокислая, витаминная			6	3	
4.Приготовление заквасок на основе диких дрожжей			6	3	
5.Способы активации прессованных, сушеных дрожжей			6	3	
6.Принцип работы и правила эксплуатации оборудования дрожжевого цеха. Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены. Д.Зачет			6	3	
Квалификационный экзамен					
Всего			106		ОК 4 ОК 5 ОК 6
			часов		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: кабинет кулинарии, лаборатории: 1–я лаборатория подготовки поваров, 2 –я подготовки кондитеров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы ученические, стулья ученические, книжные шкафы, шкаф для плакатов.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска с проектором, принтер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории по подготовки повара: производственные столы, электронные весы, разделочные доски, поварские ножи, производственные раковины для мытья продуктов, электрическая плита с духовкой (4 – х. конформная), печь конвекционная электрическая настольная со стойкой передвижной (Impinger 07-1222-10000-285), электрический куттер Robot, тестомесильная машина, шкаф холодильный - к 41094 (В М 7 R L N T), шкаф холодильный - к 41880 (Ce N 211), электрическая мясорубка (ТС 12 Е), слайсер электрический (0,16 кВт) (CELM 6), электрическая гриль (4 кВт.) (CEL 2/0), электрическая овощерезка (0,5 кВт) (CL 3 ДА), электрическая фритюрница, весы напольные электронные, конвекционная печь (FCE 6).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории по подготовки пекаря: производственные столы с деревянным покрытием, электронные весы, поварские ножи, производственные раковины. Холодильный шкаф конвекционный GPM 6 08POPO65595 / холодильный стол трех делений TGPM3, печь конвекционная электрическая кондитерская 5 лотков (FEPO50| Pr9853711).

Печь конвекционная электрическая настольная со стойкой передвижной (Impinger 07-1222-10000-285 (6 кВт)), шкаф расстоечный 10

противней (SFRU3FP42 0861364| 0861364), печь электрическая модульного типа, блинница электрическая 1 поверхность. Блинница электрическая 2 поверхности, электрическая плита 4-х конформная. Стеллаж поверхность нержавеющей, тестомесильная машина (миксер) планетарная настольная, шкаф электрический холодильный, овоскоп, машина т/м спиральная 2-х скоростная, миксер планетарный с 3-ми насадками, миксер настольный, электрическая фритюрница, электрическая мясорубка с теркой для сыра с насадкой из чугуна, микроволновка, весы настольные электронные, конвекционная печь (FCE 6), электрический шкаф с пароувлажнением (FEN 610), шкаф расстоечный (SFPI), шкаф расстоечный SFY (FEM 610), электрическая фритюрница (265436)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.

2. Драгилев А. И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015. – 272 с.

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия» 2015. – 336 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015. – 256 с.

5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 6-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 480 с.

6. Ковалев Н.И, Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи: учебник для технол. отделений техникумов общественного питания и сов. торговли. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 1983. –304 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия»; Образовательно-издательский центр «Академия», 2016. – 184 с.

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер; – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 272 с.

9. Мармурзина Л.В. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2015. – 285с

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для нач. проф образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

2. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование /Евгений Крылов. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. -160 с.

3. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.-112 с.

5. Хохлов Р.В. Тепловое оборудование / Роман Хохлов - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 164 с.

6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.

7. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: практические работы / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 190 с.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Размножение и выращивание дрожжей» является освоение учебной практики для получения первичных технологических навыков в рамках профессионального модуля.

Данный модуль изучается после изучения следующих дисциплин или вместе с «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Безопасность жизнедеятельности».

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих, обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация образовательной программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: имеющий среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 год.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Тест, Решение задач по расчету сырья, Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Определение основных признаков доброкачественности дрожжей. Органолептические показатели качества	
	Подготовка к использованию	
	Хранение. Срок годности сухих, жидких дрожжей	
	Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (знание назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 1.2. Приготовление дрожжевой продукции различных видов.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Тест, Проверка усвоения практических умений (проверочные работы), Решение задач по расчету сырья,
	Определение основных признаков доброкачественности дрожжевой продукции. Органолептические показатели качества	
	Подготовка к использованию	

ПК.1.3. Выполнение работ по техническому обслуживанию оборудования дрожжевого теста	Хранение. Срок годности дрожжевой продукции	Тест, Проверка усвоения практических умений
	Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (знание назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	
	Умение работать на оборудовании дрожжевого теста: знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<i>Результаты освоения дисциплины (личностные, метапредметные, предметные результаты)</i>	<i>Элементы общих компетенций (ОК)</i>	<i>Результаты воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p>Личностные: – устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки; – готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук; – объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности: - находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам; - осуществляет поиск информации в сети Интернет; - проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. ЛР2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. ЛР 3 Соблюдающий нормы</p>	<p>Презентация индивидуальных и групповых домашних заданий. Контрольная работа. Оценивание выступлений. . Доклад - сообщение по теме. Презентация учебных проектов. Фронтальный опрос. Тестирование по теме. Итоговое тестирование Индивидуальный опрос. Сообщение по теме Дифференцированный зачет</p>

<p>технологические достижения в области астрономии, физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</p> <p>– умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;</p> <p>– готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;</p> <p>– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного</p>	<p>профессионально и личностное развитие:</p> <p>-критически высказывается о результатах собственной учебной деятельности;</p> <p>-целенаправленно анализирует различные точки зрения с тем, чтобы вынести собственное суждение;</p> <p>-осознает свои способности, понимает свои возможности и ограничения в учебной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>- умеет регулировать свое эмоциональное состояние;</p> <p>- умеет работать с любым партнером;</p> <p>- осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся;</p>	<p>правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	
--	--	--	--

<p>интеллектуального развития; – умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;</p>	<p>- проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности; - организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания; - проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач.</p>		
<p>Метапредметные: – овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира; – применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности: - находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам; - осуществляет поиск информации в сети Интернет;</p>	<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении,</p>	<p>– Презентация индивидуальных и групповых домашних заданий. Контрольная работа. Оценивание выступлений. Доклад - сообщение по теме. Презентация учебных проектов. Фронтальный опрос. Тестирование по теме. Итоговое тестирование</p>

<p>естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>– умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;</p> <p>– умение использовать различные источники для получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;</p>	<p>- проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <p>-критически высказывается о результатах собственной учебной деятельности;</p> <p>-целенаправленно анализирует различные точки зрения с тем, чтобы вынести собственное суждение;</p> <p>-осознает свои способности, понимает свои возможности и ограничения в учебной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующих и участвующих в деятельности общественных организаций.</p> <p>ЛР 3</p> <p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>Индивидуальный опрос. Сообщение по теме Дифференцированный зачет</p>
--	---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - умеет регулировать свое эмоциональное состояние; - умеет работать с любым партнером; - осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся; - проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности; - организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания; - проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач. 		
<p>Предметные: – сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p>	<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию,</p>	<p>Презентация индивидуальных и групповых домашних заданий. Контрольная работа. Оценивание выступлений .</p>

<p>единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной; – владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области астрономии, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий; – сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользов</p>	<p>- находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам; - осуществляет поиск информации в сети Интернет; - проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ. ОК 05. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие: -критически высказывается о результатах собственной учебной деятельности; -целенаправленно анализирует различные точки зрения с тем, чтобы вынести собственное суждение; -осознает свои способности,</p>	<p>демонстрирующей приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</p>	<p>Доклад - сообщение по теме. Презентация учебных проектов. Фронтальный опрос. Тестирование по теме. Итоговое тестирование. Индивидуальный опрос. Сообщение по теме Дифференцированный зачет</p>
--	---	---	---

<p>ания, а также выполнения роли грамотного потребителя;</p> <p>– сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами астрономических наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;</p> <p>– владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки</p>	<p>понимает свои возможности и ограничения в учебной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <ul style="list-style-type: none"> - умеет регулировать свое эмоциональное состояние; - умеет работать с любым партнером; - осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся; - проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности; - организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания; - проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и 	<p>Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	
--	--	---	--

<p>собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;</p> <p>–</p> <p>сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.</p>	<p>производственных задач.</p>		
--	--------------------------------	--	--

