

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ  
ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

« 21 » 03 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

« 21 » 03 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 02. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация:** повар, кондитер

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2023г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины *ОП. 02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены* по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (ред. от 17.12.2020) № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);

2. Учебного плана и основной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

3. Примерной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» из примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм;

4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:


ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Соленкова Э.Г., преподаватель общепрофессиональных дисциплин ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»

Протокол заседания МЦК № 8 от «13» марта 2023г.

Председатель МЦК  Гафур И.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина ОП. 02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены относится к циклу общепрофессиональных дисциплин, определяемой содержанием обязательной части ППКРС. Учебная дисциплина ОП. 02 связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить умения, знания, элементы профессиональных, общих компетенции и личностные результаты.

**1.2.1. Перечень общих компетенций (ОК.) и личностных результатов (ЛР)** элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Личностные результаты воспитания (ЛР)	Общие компетенции (ОК)
<p><b>ЛР15</b> Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p> <p><b>ЛР 9</b> Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>
	<p><b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>
	<p><b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>

**1.2.2. Перечень умений, знаний и профессиональных компетенций (ПК.)**

**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания

<p><b>ПК 2.1</b> <b>ОК 01,02,03</b> <b>ЛР 9</b> <b>ЛР15</b></p>	<p><b>У1</b>—соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; <b>У2</b>—обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; <b>У3</b>— производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; <b>У4</b>—проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов <b>У5</b>— рассчитывать энергетическую ценность блюд; <b>У6</b>—составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p><b>3.1</b>-основные понятия и термины микробиологии; <b>32</b>-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; <b>33</b>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления; <b>34</b>-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; <b>35</b> -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. <b>36</b>- правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; <b>37</b> -пищевые вещества и их значение для организма человека; <b>38</b>-суточную норму потребности человека в питательных веществах; <b>39</b>—основные процессы обмена веществ в организме; <b>310</b> -суточный расход энергии; <b>311</b>—состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания; <b>312</b>—физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; <b>313</b>—усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; <b>314</b>—нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; <b>315</b>—назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; <b>316</b>-методики составления рационов питания.</p>
---	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>34</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>22</b>
в том числе:	
теоретические занятия	<b>10</b>
лабораторно-практические работы	<b>22</b>

контрольные работы(за счет часов по практическим работам)	3
консультации	2
<b>Промежуточная аттестация: Контрольная работа</b>	

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка обучающегося			
		всего	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (час.)		
			теоретич. занятия	лпз	к/р
1	2	4	5	6	7
1	<b>Раздел 1</b> Основы микробиологии	4	2	2	
2	<b>Раздел 2.</b> «Патогенные микроорганизмы»	6	3	2	
3	<b>контрольная работа 1</b>	1			1
4	<b>Раздел 3</b> Личная и производственная гигиена	10	1	8	
5	<b>контрольная работа 2</b>	1			1
6	<b>Раздел 4</b> Основные пищевые вещества.	1	1		
7	<b>Раздел 5</b> Пищеварение и усвояемость пищи	1	1		
8	<b>Раздел 6</b> Обмен веществ и энергии	3	1	2	
9	<b>Раздел 7</b> Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	6	1	5	
10	<b>консультации</b>	2			
	<b>Промежуточная аттестация:</b> итоговая контрольная работа	<b>1</b>			1
	итого	34	10	19	3

**3.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**ОП. 02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиена**

Наименование разделов и тем	Урок № п.п	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые З,У., элементы компетенций, личностных результатов воспитания	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
<b>2 семестр</b>					
<b>Основы микробиологии</b>					
<b>Раздел 1 Основы микробиологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	3-1, 3-2, 3-4, 3-5, У-1, У-2, У-4 ОК01,02,03 ПК2.1	
	1	Изучение основных форм бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	1		2
	2	Распространение микробов в окружающей среде. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Микробиология основных пищевых продуктов	1		
	3-4	<b>Практическое занятие № 1</b> «Изучение способов уничтожения микробов в окружающей среде»	<b>2</b>		3
<b>Раздел 2 «Патогенные микроорганизмы»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	3-3, 3-4, 3-6, 3-10, 3-11, У-1, У-2, ОК01,02,03 ПК2.1	
	5	Пищевые инфекционные заболевания. Основные понятия. Виды ОКИ	1		2
	6-7	<b>Практическое занятие № 2</b> «Составление правил профилактики острых кишечных инфекций»	<b>2</b>		3
	8	Зоонозные инфекции. Глистные заболевания. Профилактика.	1		
	9	Пищевые отравления. Классификация. Профилактика.	1		2
	10	<b>Контрольная работа 1</b>	<b>1</b>		3
<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>					
<b>Раздел 3</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			

<i>Личная и производственная гигиена</i>	11	Правила личной гигиены работников пищевых производств. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	1	3-4, 3-6, У-1, У-2, У-3, ОК01,02,03 ПК2.1	2
	12-13	<b>Практическое занятие № 3</b> «Изучение требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре»	2		3
	14-15	<b>Практическое занятие № 4</b> «Изучение способов приготовления дезинфицирующих средств»	2		
	16-17	<b>Практическое занятие № 5</b> «Изучение правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2		
	18	<b>Практическое занятие № 6</b> «Составление санитарно-гигиенических правил к первичной обработке продуктов»	1		
	19	<b>Практическое занятие № 7</b> «Составление санитарных требований при реализации готовой пищи»	1		
	20	<b>Контрольная работа 2</b>	1		3
<b>Основы физиологии питания</b>					
<i>Раздел 4 Основные пищевые вещества</i>		<b>Содержание учебного материала</b>		3-7, 3-8, 3-14, 3-15, 3-18, ОК01,02,03 ПК2.1	2
	21	Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Суточная норма их потребления.	1		
<i>Раздел 5 Пищеварение. Усвояемость пищи</i>	22	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Обмен веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции	1	3-9, 3-11, 3-12, 3-13 3-15, 3-19, 3-20 ОК01,02,03 ПК2.1	2
<i>Раздел 6 Обмен веществ и энергии</i>		<b>Содержание учебного материала</b>		3-10 3-14, 3-16 У-5, ОК01,02,03 ПК2.1	2
	23	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1		
	24-25	<b>Практическое занятие № 8</b> Расчёт энергетической ценности блюда	2		3



<b>Раздел 7</b> <b>Рациональное</b> <b>сбалансированное</b> <b>питание для</b> <b>различных групп</b> <b>населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			3-11, 3-12, 3-13, 3-14, 3-15. У-5, У-6, ОК01,02,03 ПК2.1	
	26	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1		2
	27-28	<b>Практическое занятие № 9</b> «Анализ диет лечебного питания»	2		
	29	<b>Практическое занятие № 10</b> Изучение возрастных особенностей детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд	1		3
	30-31	<b>Практическое занятие № 11</b> составление рационов питания для различных групп населения (по индивидуальному заданию)	2		3
<b>консультации</b>	32-33	Обобщение и повторение изученных тем	2		3
<b>Промежуточная аттестация</b>	34	<b>Итоговая контрольная работа</b>	1		3
<b>Итого 34 ч</b>					

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект ученической мебели на 30 посадочных мест;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- классная доска;
- колбы, пипетки;
- штатив;
- горелка спиртовая;
- стенды – 3 шт.;
- книжный шкаф – 3 шт.

электронные образовательные ресурсы;

комплект учебно-методической документации;

комплект образцов, наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- моноблок – 1,
- доска интерактивная – 1,
- проектор - 1.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.2.1. Основные источники**

##### **Электронные ресурсы ЭБС ZNANIUM.COM**

1. Гернет, М. В. Микробиология : учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 263 с. + Доп. Материалы.
2. Кисленко, В. Н. Микробиология. Практикум: учебное пособие / В.Н. Кисленко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 239 с.
3. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с.

#### **4.2.2. Дополнительные источники:**

##### **Электронные ресурсы ЭБС ZNANIUM.COM**

1. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К. А. Мудрецова Висс, В. П. Дедюхина, Е. В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с
2. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. — 544 с.

### **4.3. Перечень дидактических средств обучения**

Наглядные пособия: раздаточный материал схемы, таблицы по изучаемым темам

Аудиовизуальные пособия: презентации по темам: кишечные инфекции, глистные заболевания, зоонозные инфекции, бактерии.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАНИ

Результаты обучения(умения и знания, элементы компетенций ПК, ОК. Личностные результаты)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<p>31-основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>32-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p>	<p>Демонстрирует навыки грамотного определения понятий и терминов микробиологии</p> <p>Демонстрирует навыки правильной классификации микроорганизмов</p> <p>Демонстрирует навыки определения морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов</p>	<p>Устный опрос, тестирование, Оценка результатов выполнения практической работы №1</p>
<p>33-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>34-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</p> <p>35-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p>	<p>Демонстрирует знания определений, видов инфекционных заболеваний</p> <p>Демонстрирует знания об основных источниках микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой</p> <p>Определяет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>	<p>Устный опрос, тестирование, контрольная работа</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы №2</p>
<p>36- правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p>	<p>Демонстрирует знания о личной гигиене работников общепита; Гигиена труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма .</p> <p>Демонстрирует знания о комплекте одежды повара и кондитера;</p> <p>Демонстрирует знания об используемых моющих средствах, их классификации, методах применения.</p> <p>Демонстрирует знания о правилах,</p>	<p>Устный опрос, контрольная работа</p> <p>выполнения практической работы №3, №4, №5, №6, №7.</p>

Результаты обучения(умения и знания, элементы компетенций ПК, ОК. Личностные результаты)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>37-пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>38-суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>39-основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>310-суточный расход энергии</p> <p>311-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>312-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>313-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>314-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>315-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p>	<p>дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>определяет значение белков, жиров, углеводов и других химических веществ для организма человека</p> <p>Определяет суточную норму потребности человека в питательных веществах.</p> <p>Знать основные процессы обмена веществ в организме</p> <p>Демонстрирует знания по составу и пищевой ценности продуктов и их энергетической и пищевой ценности различных видов продуктов</p> <p>Демонстрирует знания о физико-химических изменениях в процессе пищеварения</p> <p>Показывает знания факторов влияющих на усвояемость пищи</p> <p>Демонстрирует знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения</p> <p>Владеет знаниями о назначении лечебного и лечебно-профилактического питания</p>	<p>Устный опрос, тестирование, контрольная работа выполнения практической работы №8, №9, №10.</p>
<p><b>умеет</b></p> <p>У1-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	<p>Демонстрирует навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы №3, №6, №7,</p>

<b>Результаты обучения(умения и знания, элементы компетенций ПК, ОК. Личностные результаты)</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>У 2 - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ</p> <p>У3- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>У4–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p>	<p>Демонстрирует навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства по требованиям ХАССП</p> <p>Демонстрирует знания дезинфицирующих средств, гигиены труда, средств используемых для уничтожения микробов, санитарных требований к столовой посуде</p> <p>Оценивает качество продуктов питания по органолептическим показателям, устанавливает их градации качества</p> <p>Демонстрирует умения по определению опасных источников загрязнения сырья готовой продукции</p>	Оценка результатов выполнения практической работы №1, №3, №4, №5, №6, № 7.
<p>У5- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>У6–составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Оценивает энергетическую ценность блюд.</p> <p>Демонстрирует навыки по составлению рациона питания для разной категории людей</p>	Оценка результатов выполнения практической работы №9, №10, №11
<b>Промежуточная аттестация итоговая по дисциплине: контрольная работа</b>	Соответствие требованиям критерий оценки теста	Оценка результатов тестирования и практического задания

### 5.1 Контроль и оценка общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)

<b>Результаты обучения по дисциплине (умения и знания, элементы компетенций ПК, ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата и их критерии</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК.2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-использовать полученные знания по санитарно-эпидемиологическим требованиям к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	- устный фронтальный опрос; - оценивание практических работ - проверочные работы - контрольная работы ; -проверка домашних заданий;
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия;	выполнение практических работ

<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p><b>ЛР15</b> Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p>	<p>-понимать и соблюдать последовательность действий по индивидуальному выполнению учебной задачи в отведенное время;</p> <p>-отслеживать свои ошибки по ходу работы; осознавать значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности;</p> <p>-выделять наиболее значимое в перечне информации;-структурировать получаемую информацию;</p> <p>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>-оформлять результаты поиска</p> <p>-выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>оценивание практических работ</p> <p>контрольная работа</p> <p>устный фронтальный опрос</p>
<p><b>ЛР 9</b> Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях:</p> <p>- в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в творческих конкурсах;</p> <p>-в исследовательской и проектной работе;</p> <p>-в кружковой работе; в подготовке внеклассных мероприятий.</p>