

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 168-од от «01» июля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО 01. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.01 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ПОО.01 «Введение в специальность» предназначена для изучения дисциплины при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

В рабочую программу общеобразовательной учебной дисциплины ПОО.01 «Введение в специальность» включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ПОО.01 «Введение в специальность» входит в обязательную часть ОПОП общеобразовательных дисциплин ФГОС среднего общего образования.

В учебном плане ОПОП СПО (ППССЗ) место образовательной учебной дисциплины ПОО.01 «Введение в специальность» - в составе общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования. Для специальности СПО: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» из перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования выбран социально-экономический профиль профессионального образования.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ПОО.01 «Введение в специальность» направлено на достижение следующих **целей**:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части;
- определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

В результате освоения общеобразовательной учебной дисциплины ПОО.01 «Введение в специальность» обучающийся должен достичь следующих **результатов**:

личностных:

- Осознавать себя гражданином и защитником великой страны;
- Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда.
- Предупреждать зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
- Сохранять психологическую устойчивость в ситуативно-сложным или стремительно меняющимся ситуациям
- Гибко реагировать на появление новых форм трудовой деятельности, быть готовым к их освоению.
- Развивать творческие способности, креативно мыслить.
- Быть готовым к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
- Демонстрировать приверженность принципам честности, порядочности, открытости.

- Самостоятельно принимать решения во всех сферах своей деятельности, быть готовым к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

- Быть открытым к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

- Быть мотивированным к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

- Быть экономически активным, предприимчивым, готовым к самозанятости.

метапредметных:

- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

предметных:

- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

- Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

- Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

- Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать личностными результатами:

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
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
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
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	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные</p>	

ГБПОУ МО «Электростальский колледж»	
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
теоретические занятия	61
практические занятия	17
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Введение в специальность		78	
Раздел 1. Вводная лекция			
Тема 1.1. Значение понятия профессия, специальность	Содержание учебного материала	4	
	1. Содержание и сущность дисциплины «Введение в специальность», ее цели и задачи. Взаимосвязь с другими дисциплинами. Развитие профессий «Повар», «Пекарь», «Кондитер».		Л1-12
	Практические занятия: Возможности трудоустройства. Эссе на тему: «Как я вижу свою будущую профессию»	1	Л1-12 Л-19 Л-20
Тема 1.2. Нормативно - правовые обеспечения образовательной деятельности	Содержание учебного материала	8	
	1. Основные понятия в сфере образования. Знакомство с ФГОС по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».		Л1-12 Л -27 Л-30
	2. Общие представления о специальности.		
	3. Престижность и спрос специалистов данной специальности на рынке труда.		
	4. Возможность продолжения образования		
	Практические занятия: Профессиональные стандарты «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	Л1-12 Л-19 Л-27
Тема 1.3. Организация самостоятельной работы студента	Содержание учебного материала	6	
	1. Учебная литература: понятие, назначение, классификация. Учебники, учебные пособия, практикумы: назначение, структура, отличительные признаки. Справочная, научная и популярная литература. Методы и приемы работы с учебной литературой.		Л1 – 12 Л - 19
	2. Самостоятельная работа студента: понятие, назначение, функции. Формы самостоятельной работы: аудиторная и внеаудиторная. Методы самостоятельной работы. Средства самостоятельной работы студента: конспекты, учебная, справочная литература, технические средства информации, наглядные пособия. Методика ведения конспектов лекций. Управление самостоятельной работой студентов: способы, средства, приемы		

	Практические занятия:	4	Л1-12 Л-19
	Овладение методикой конспектирования учебной информации		
	Методика написания курсовой работы		
	Индивидуальный проект		
Раздел 2. Современное состояние и перспективы развития общественного питания			
Тема 2.1. История развития общественного питания	Содержание учебного материала	12	Л1-12 Л-27
	1. История развития общественного питания в России в различные исторические периоды		
	2. Роль питания в жизни общества. Взаимовлияние кухонь различных народов.		
	3. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий		
Тема 2.2. Цифровые технологии в общественном питании	Содержание учебного материала	7	Л1-12 Л-30
	1. Цифровые технологии в общественном питании.		
	2. Виды и формы обслуживания		
Раздел 3. Правила по технике безопасности и производственная санитария гигиена на предприятиях общественного питания			
Тема 3.1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	8	Л1-12 Л-19 Л- 20 Л-29
	1. Опасные и вредные факторы производства, их влияние на здоровье работников		
	2. Индивидуальные и коллективные средства защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности, правила пользования		
	3. Виды инструктажа на предприятиях общественного питания, сроки проведения, ответственные за проведение.		
	4. Производственный травматизм. Меры доврачебной помощи		
	Практические занятия:	2	Л1-12 Л19
	Работа с нормативными документами Решение производственных ситуаций		
Тема 3.2. Производственная санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	4	Л1-12 Л-30
	1. Производственная санитария и гигиена к предприятиям, цехам, рабочим местам.		
	2. Правила личной гигиены к работникам предприятий общественного питания		
	3. Прохождение медосмотров работниками предприятий		

Раздел 4. Развитие специальности с учетом сетевой организации образовательного процесса			
Тема 4.1. Социальная значимость своей будущей специальности	Содержание учебного материала		6
	1.	Понятие «вакансия на рынке труда». Конкуренция на рынке труда. Законы и правила конкурентной борьбы. Региональные инвестиционные программы и перспективы отраслевого рынка труда.	
	2.	Отраслевая структура занятости. Анализ текущего спроса и предложений на региональном рынке труда по данной специальности. Состояние занятости населения на отраслевом рынке труда. Выпускники профессиональных учебных заведений на рынке труда.	
	3.	История развития Worldskills. Проведение Чемпионатов, правила по технике безопасности на рабочем месте. Требования к участникам. Пакет заданий.	
Практические занятия: Разбор заданий для поваров. Тренинги.		6	Л1-12 Л-19
Тема 4.2. Самообразование и повышение квалификации как необходимое условие профессионального роста	Содержание учебного материала:		2
	1.	Формы и методы профессиональной переподготовки, депрофессионализации и модернизации профессиональных знаний и навыков с учетом конъюнктуры регионального рынка труда и требований рабочего места.	
Тема 4.3. Типичные и особенные требования работодателя к работнику. Письменная и устная коммуникация.	Содержание учебного материала:		2
	1.	Служебная переписка как форма деловой коммуникации. Виды и типы деловой коммуникации. Структура и композиция деловых писем. Автобиография, профессиональное резюме, служебная записка, письменная благодарность, правила их составления. Другие виды деловых бумаг. Новые информационные технологии в деловой коммуникации (электронная почта, интернет, телеконференция). Презентация.	
	Практические занятия:		1
	Составление продуктов письменной коммуникации простой структуры (телефонограмма, объявление, заявление).		
Составление и отправление письма по электронной почте на адрес преподавателя			Л1-12 Л-30
Раздел 5. Основы социальной компетентности			Л1-12 Л-20
Тема 5.1. Работа в команде (группе)	Содержание учебного материала:		2
	1.	Основные социальные роли человека. Социальная компетентность как условие эффективной интеграции в социум, пути её повышения. Лидерские навыки в структуре социальной компетентности. Виды лидерства.	

	Организаторские способности как основа развития лидерских качеств. Способы влияния на других		
	Практические занятия:	1	Л1-12
	Определение процедуры групповой коммуникации и вопросов для группового обсуждения. Проведение дебатов (по выбранной теме студентами)		
ВСЕГО:		78	
Промежуточная аттестация. Контрольная работа			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины ПОО.01 введение в специальность предполагает наличие в ГБПОУ МО «Электростальский колледж», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины ПОО.01 «Введение в специальность» входят:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды с фотографиями новых технологий в оформлении блюд и сервировкой;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

С целью повышения эффективности образовательного процесса в ходе освоения рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Введение в специальность» применяются электронно – образовательные ресурсы (ЭОР), в виде сетевых ЭОР, ЭОР на локальных носителях, онлайн- курсов, ЭУМК и т.п.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2018. – (356 стр.)
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)
3. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2018 – (192 стр.)

Дополнительная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (384 стр.)
2. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – (192 стр.)
3. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
4. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
5. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2017 (136 стр.)
7. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2017 (240 стр.)
8. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Введение в специальность» осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и докладов.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления кондитерских блюд и кулинарных изделий; – Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерских блюд и кулинарных изделий; – Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении кондитерских блюд и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. 	<p>Оценка правильности решения ситуационных задач Оценивание выполнения индивидуальных заданий</p> <p>Правильность выбора способов решения задач Результативность информационного поиска. Умение формулировать и объяснять основные понятия. Обобщение и систематизирование знаний нормативно – правовых документов.</p>	<p>Оценка за решение ситуативных и практических заданий, тестов, устные опросы</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении кондитерских блюд и кулинарных изделий; - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую 	<ul style="list-style-type: none"> - результативность информационного поиска; умение проводить оценку информации; - умение формулировать и объяснять основные законы, правила; - Правильность выбора способов решения задач; - обобщение и систематизирование знаний об основах безопасности жизнедеятельности; - умение сравнивать, 	<p>Устный опрос, тестирование Оценка за решение ситуативных практических заданий Оценка проверочных работ и заданий по темам учебной дисциплины.</p>

<p>документацию, используемую при производстве кондитерских блюд и кулинарных изделий.</p>	<p>обобщать, строить логические умозаключения, делать выводы; - развивать творческие способности.</p>	
<p><i>Личностные результаты</i> ЛР1-12; ЛР 19, ЛР 20 ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30</p>	<p>- Правильность выбора способов решения задач; - результативность информационного поиска; умение проводить оценку информации; - умение формулировать и объяснять основные законы, правила; - обобщение и систематизирование знаний об основах безопасности жизнедеятельности; - умение сравнивать, обобщать, строить логические умозаключения, делать выводы; - развивать творческие способности.</p>	<p>-Выполнение самостоятельных и контрольных работ; -выполнение упражнений, домашних заданий; -подготовка презентаций, докладов, рефератов; - текущий контроль в форме: устного опроса, защиты практических заданий, творческих работ, индивидуальных и групповых заданий; - выполнение практических работ; - проведение тестирования.</p>