|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект**   Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (**п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | * 1. *Редакция № 1*   2. *Изменение № 0* | **Лист 1 из 24** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**общеобразовательной дисциплины**

# БД. 14 Индивидуальный проект

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**2024 год**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с ФГОС СОО (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09.12.2016г) Учебные предметы, учитывающие специфику и возможности образовательного учреждения.

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  **на заседании МК УГПС 43.00.00 Туризм и сервис**  **Председатель МК**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.А. Абрамова /**  ***Протокол № 1 от 26.08. 2024 г.***  **Рецензент: Операционный шеф ресторанов группы компаний Славяне**  **Д.П. Кашин** | **СОГЛАСОВАНО**  **Заместитель директора по учебной работе ОГБПОУ УТПиТ**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ю.Ю. Бесова/**  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.*** |

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. [Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины](#_bookmark0)

[«Индивидуальный проект» 4](#_bookmark0)

1. [Структура и содержание общеобразовательной дисциплины](#_bookmark1) [14](#_bookmark1)
2. [Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 19](#_bookmark2)
3. [Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины…](#_bookmark3) [20](#_bookmark3)
4. Примерные темы индивидуальных проектов… 22
   1. **Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины**

**БД.14. Индивидуальный проект**

* + 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина БД.14 Индивидуальный проект является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (далее - СПО) на базе основного общего образования разработана с целью совершенствования подходов к реализации требований среднего общего образования в пределах освоения основных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих (служащих), программ подготовки специалистов среднего звена) и повышения эффективности организации обучения по данной дисциплине.

Нормативную правовую основу реализации среднего общего образования, в пределах освоения основных образовательных программ среднего профессионального образования, составляют:

* Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 24.09.2022 N 371-ФЗ);
* Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного среднего общего образования» (в ред. Приказа Минпроса от 12.08.2022 N 732-ФЗ);
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762

«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

* Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
* Рекомендации Минпросвещения РФ от 01.03.2023 № 05-592 по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности студентов (учебное исследование или учебный проект).

Проектное обучение ориентировано на активную самостоятельную, индивидуальную, парную или групповую работу студентов, которую они выполняют в течение определенного отрезка времени. Технология проектного обучения как один из интерактивных методов современного обучения является инновационной педагогической технологией и несет в себе поисковые, проблемные методы.

* + 1. **Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**
    2. **Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект: создание условий для решения студентами профессиональных задач и применения полученных знаний в будущей трудовой деятельности.

Задачи проектной деятельности:

* + - * формировать позитивное отношение к работе (проявление инициативы, энтузиазма, выполнение работы в срок в соответствии с дорожной картой (планом- графиком) проекта);
      * планировать деятельность;
      * четко определять цели и этапы их достижения, уметь концентрироваться на достижении цели на всех стадиях реализации проекта;
      * научить эффективным методам сбора, обработки и критического анализа информации; подходам к изучению новых концепций, технологий, инструментов деятельности; взаимодействию в трудовом коллективе; общению с экспертным сообществом; способам и приемам написания отчетов и подготовки презентаций результатов деятельности.

В результате проектной деятельности у студентов должны сформироваться следующие навыки и умения:

* + - * осмысление задачи в условиях недостаточности знаний;
      * поиск необходимого пути для решения поставленной задачи;
      * самостоятельное выдвижение идей, гипотез с привлечением знаний из различных областей и планирование способов проверки гипотез;
      * самостоятельное нахождение недостающей информации в открытых источниках или путем общения с экспертами;
      * установление причинно-следственных связей;
      * коллективное планирование;
      * взаимодействие с разными партнерами, работа в группе;
      * поиск и исправление ошибок, допущенных самостоятельно и другими участниками группы;
      * ведение дискуссии, отстаивание своей точки зрения и нахождения компромисса;
      * выступление перед авторитетной аудиторией;
      * использование средств наглядности в презентации;
      * системное мышление, помогающее анализировать и принимать решения в профессиональной деятельности и в повседневной жизни.
    1. **Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 2.2-2.8**  **ПК 3.2-3.7**  **ПК 4.2-4.6**  **ПК 5.3-5.6**  **ПК 6.1-6.5** | Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  б) базовые  исследовательские действия:  способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  овладение видами  деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании  учебных и социальных проектов;  формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и  способов действия в профессиональную среду. | научиться анализировать эксплуатационную  документацию обслуживание технологического  оборудования производства продуктов питания из растительного сырья;  выполнять анализ информации профессиональной направленности;  применять терминологическую лексику профессии. |

**Перечень общих компетенций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ОК** | **Формулировка компетенции** | **Код** | **Знания, умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | ***Умения:*** | |
| Уо 01.01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; |
| Уо 01.02 | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| Уо 01.03 | Определять этапы решения задачи; |
| Уо 01.04 | Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| Уо 01.05 | Составить план действия; |
| Уо 01.06 | Определить необходимые ресурсы; |
| Уо 01.07 | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |
| Уо 01.08 | Реализовать составленный план; |
| Уо 01.09 | Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| ***Знания:*** | |
| Зо 01.01 | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| Зо 01.02 | Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. |
| Зо 01.03 | Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| Зо 01.04 | Методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| Зо 01.05 | Структуру плана для решения задач; |
| Зо 01.06 | Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | ***Умения:*** | |
| Уо 02.01 | Определять необходимые источники информации; |
| Уо 02.02 | Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; |
| Уо 02.03 | Выделять наиболее значимое в перечне информации; |
| Уо 02.04 | Оценивать практическую значимость результатов поиска; |
| Уо 02.05 | Оформлять результаты поиска. |
| ***Знания:*** | |
| Зо 02.01 | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; |
| Зо 02.02 | Приёмы структурирования информации; |
| Зо 02.03 | Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | ***Умения:*** | |
| Уо 03.01 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; |
| Уо 03.02 | Применять современную научную профессиональную терминологию; |
| Уо 03.03 | Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| ***Знания:*** | |
| Зо 03.01 | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| Зо 03.02 | Современная научная и профессиональная терминология; |
| Зо 03.03 | Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | ***Умения:*** | |
| Уо 04.01 | Организовывать работу коллектива и команды; |
| Уо 04.02 | Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ***Знания:*** | |
| Зо 04.01 | Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| Зо 04.02 | Основы проектной деятельности. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста | ***Умения:*** | |
| Уо 05.01 | Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. |
| ***Знания:*** | |
| Зо 05.01 | Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | ***Умения:*** | |
| Уо 06.01 | Описывать значимость своей профессии |
| Знания: | |
| Зо 06.01 | Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |
| Зо 06.02 | Значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | ***Умения:*** | |
| Уо 07.01 | Соблюдать нормы экологической безопасности; |
| Уо 07.02 | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| ***Знания:*** | |
| Зо 07.01 | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |
| Зо 07.02 | Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |
| Зо 07.03 | Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | ***Умения:*** | |
| Уо 08.01 | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |
| Уо 08.02 | Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; |
| Уо 08.03 | Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| ***Знания:*** | |
| Зо 08.01 | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; |
| Зо 08.02 | Основы здорового образа жизни; |
| Зо 08.03 | Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; |
| Зо 08.04 | Средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | ***Умения:*** | |
| Уо 09.01 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; |
| Уо 09.02 | Использовать современное программное обеспечение |
| ***Знания:*** | |
| Зо 09.01 | Современные средства и устройства информатизации; |
| Зо 09.02 | Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | ***Умения:*** | |
| Уо 10.01 | Понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; |
| Уо 10.02 | Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; |
| Уо 10.03 | Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; |
| Уо 10.04 | Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); |
| Уо 10.05 | Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| ***Знания:*** | |
| Зо 10.01 | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; |
| Зо 10.02 | Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); |
| Зо 10.03 | Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; |
| Зо 10.04 | Особенности произношения; |
| Зо 10.05 | Правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | ***Умения:*** | |
| Уо 11.01 | Эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. |
| ***Знания:*** | |
| Зо 11.01 | Правил организации и планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. |

**Инвариантные целевые ориентиры профессионально-трудового воспитания:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО** | |
| **ЦОЦНП** | **Ценности научного познания** |
| ЦОЦНП.1. | Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки |
| ЦОЦНП.2. | Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности |
| ЦОЦНП.3. | Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОЦНП.4. | Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ЦОЦНП.5. | Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЦОЦНП.6. | Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности |

* 1. **Структура и содержание общеобразовательной дисциплины**
  2. **Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **32** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 12 |
| практические занятия | 20 |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** |  |

* 1. **Тематический план и содержание дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально- ориентированное), лабораторные и**  **практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Основное содержание** | | | |
| **Раздел 1. Методология проектной деятельности, типология проектов** | | **4** |  |
| **1.1.** Проект как вид учебно- познавательной  деятельности. Теоретические основы  проектирования.  Типология проектов. | **Основное содержание** |  |  |
| Определение понятия «проект». Мотивация проектной деятельности. Усвоение теоретических основ проектирования. Различие между проектной и исследовательской  деятельностью. Занятие проектной деятельностью как проявление творчества.  Понимание различия между разными типами проектов. Определение, к  какому типу относится тот или иной проект. Управление проектами. | 1 | ОК 01, ОК 02  ПК 2.2-2.8,ПК 3.2-3.7  ПК 4.2-4.6,ПК 5.3-5.6  ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| **1.2.** Структура и логика изложения материала в проектной и  учебно-  исследовательской работе.  Инструментарий работы с информацией. | Требования к структуре и содержанию проекта. Грамотное изложение сути проблемы, недопущение упрощенчества, поверхностного толкования тех или иных вопросов.  Самостоятельное толкование и переработка информации.  Изучение методов, приемов, технологии поиска и переработки информации. Отбор и систематизация информации. Рассмотрение видов переработки чужого текста.  Применение информационных технологий в проектной деятельности. Изучение Правил безопасности работы в сети Интернет. | 1 | ОК 02, ОК 03  ПК 2.2-2.8,ПК 3.2-3.7  ПК 4.2-4.6,ПК 5.3-5.6  ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| **Раздел 2. Практическая реализация проектно-исследовательской деятельности** | |  |  |
| 2.1. Формулирование темы проекта. Определение его типа. | Выбор темы проекта. Требования к теме. Алгоритм формулирования темы проекта. Определение типа проекта.  Определение этапов работы над проектом. Проект – это «Пять П». Планирование проекта.  Соблюдение подготовительного и поискового этапов работы над проектом. Составление содержания проекта. | 1 | ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05- ОК 11  ПК 2.2-2.8,ПК 3.2-3.7  ПК 4.2-4.6,ПК 5.3-5.6  ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| **Практическое занятие № 1.** Составление алгоритма работы над проектом. Оформление содержания проекта. | 2 | ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05- ОК 11  ПК 2.2-2.8,ПК 3.2-3.7  ПК 4.2-4.6,ПК 5.3-5.6  ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| 2.1. Постановка цели и определение задач проекта.  Обоснование актуальности исследования.  Обоснование практического применения проекта. | Постановка цели и определение задач работы над индивидуальным проектом в соответствии с содержанием  Оценка и обоснование актуальности проекта. Описание и определение проблемного поля. Раскрытие практического значения (применения) индивидуального проекта с учетом полученных результатов работы над ним | 1 | ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05- ОК 11  ПК 2.2-2.8,ПК 3.2-3.7  ПК 4.2-4.6,ПК 5.3-5.6  ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| **Практическое занятие № 2.** Оценка и обоснование актуальности проекта. Описание и определение проблемного поля. | 2 | ОК 04, ОК 05-  ПК 2.2-2.8,ПК 3.2-3.7  ПК 4.2-4.6,ПК 5.3-5.6  ЦОЦНП.1.-6 |
| 2.2. Оформление введения к проекту. Оформление глав проекта.  Разделение глав проекта на параграфы. | Форматирование и структурирование введения в соответствии с требованиями к оформлению проекта.Оформление заголовков структурных элементов (глав) проекта  Оформление наименований структурных элементов (параграфов) проекта | 1 | ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05- ОК 11  ПК 4.2-4.6,ПК 5.3-5.6  ПК 6.1-6.5, ЦОЦНП.1.-6 |
| **Практическое занятие № 3.** Оформление введения к проекту. Оформление глав проекта. Разделение глав проекта на параграфы. | 2 |
| 2.3. Систематизация информации по главам.  Форматирование текстового документа.  Оформление библиографического списка и перечня информационных источников. | Форматирование и структурирование теоретической и практической частей проекта.  Редактирование текстовой части проекта в соответствии с требованиями.  Оформление библиографического списка и перечня информационных источников в соответствии с требованиями | 1 | ОК 1, ОК 2 ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05- ОК 11  ПК 2.2-2.8,ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| **Практическое занятие № 4.** Форматирование текстового документа.  Оформление библиографического списка и перечня информационных источников. | 4 | ОК 1, ОК 2 ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05- ОК 11  ПК 2.2-2.8,ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| 2.4. Оформление таблиц, рисунков, иллюстраций.  Оформление ссылок, сносок, приложений.  Формулировка заключения, выводов по итогам работы над проектом. | Оформление таблиц, рисунков, иллюстраций в соответствии с требованиями  Изучение Правил оформления ссылок на информационные источники в соответствии с требованиями ГОСТов. Оформление ссылок, сносок, приложений в соответствии с требованиями**.** Составление краткого обзора проекта, формулирование выводов, оформление заключения в соответствии с требованиями. | 1 | ОК 1, ОК 2 ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05- ОК 11  ПК 2.2-2.8,ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| **Практическое занятие № 5.** Оформление таблиц, рисунков, иллюстраций.  Оформление ссылок, сносок, приложений.  Формулировка заключения, выводов по итогам работы над проектом. | 1 |
| 2.5. Структура и оформление мультимедийной презентации проекта.  Самооценка индивидуального проекта.  Визуализация информации (скрайбинг, скетчноутинг). | Овладение навыками работы в программе Power Point. Примерное оформление слайда в соответствии с требованиями.Проведение самооценки индивидуального проекта в соответствии с разработанными критериями  Ознакомление с технологиями визуализации и систематизации текстовой информации. Создание скетчей (визуальных заметок). Инфографика. Скрайбинг | 1 | ОК 1, ОК 2 ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05- ОК 11  ПК 2.2-2.8,ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| **Практическое занятие № 6.** Самооценка индивидуального проекта.  Визуализация информации (скрайбинг, скетчноутинг). | **1** |
| 2.6. Редактирование проекта, оформление титульного листа. | Конечная систематизация информации проекта, оформление титульного листа  Публичная репетиция представления индивидуального проекта | **1** | ОК 1, ОК 2 ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05- ОК 11  ПК 2.2-2.8,ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| **Практическое занятие № 7.** Редактирование проекта, оформление титульного листа | **2** |
| **Раздел 3. Особенности профессиональной коммуникационной культуры** | |  |  |
| 3.1. Формы и принципы профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.  Применение научного стиля в проектной деятельности.  Деловой стиль. | ***Профессионально ориентированное содержание***  Научный стиль и его подстили.  Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)  Рецензирование профессионально-ориентированного проекта в мире современных профессий  Профессионально ориентированное содержание  Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Рекламные тексты в профессиональной деятельности  Работа с унифицированными формами первичной учетной документации для профессии | 1 | ОК 1, ОК 2 ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05- ОК 11  ПК 2.2-2.8,ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| **Практическое занятие № 8.** Оформление приложений исследовательской части индивидуального проекта. | **2** | ОК 1, ОК 2 ОК 01, ОК.03, ОК 04, ОК 05- ОК 11  ПК 2.2-2.8,ПК 6.1-6.5  ЦОЦНП.1.-6 |
| **Практическое занятие № 9.** Оформление презентации для защиты индивидуального проекта. | **2** |
| **Практическое занятие № 10.** Оформление доклада для защиты индивидуального проекта. | **2** |
| **Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **32** |  |

* 1. **Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**
  2. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Освоение программы учебной дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить студентам свободный доступ к сети Интернет во время учебного занятия и в период их внеучебной деятельности. Это обусловлено особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью.

**Оборудование учебного кабинета:**

* + - посадочные места по количеству студентов;
    - рабочее место преподавателя;
    - технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
    - залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

В процессе освоения программы учебной дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект студенты имеют доступ к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.).

* 1. **Информационное обеспечение обучения**

1. Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.
2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

**3.2.1. Печатные издания:**

**Основные источники:**

1. БережноваЕ.В.Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. для студ. средн. пед. учеб. заведений / Е.В. Бережнова, В.В. Краевский. – М.: издательский центр «Академия», 2022.

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

образования / Тарасова Н.В., Пастухова И.П. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

3. Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8. М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2021.

4. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2020.

**Дополнительные источники:**

1. Гин, С. И. Проект или исследование? / С. И. Гин // Пачатковая школа. – 2021. – № 6. – С. 49–51

2. Гурман С.М.Оформление учебных текстовых документов:Методические указания / С.М. Гурман, В.И. Семѐнов. – Богданович, 2021.

3. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2020.

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, 2021.

5. Щербакова С.Г. Организация проектной деятельности в образовательном учреждении. Издательско-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2022.

**Интернет-ресурсы:**

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

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

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

* 1. **Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины**

**БД.14 Индивидуальный проект**

Контроль и оценка освоения общеобразовательной дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

|  |  |
| --- | --- |
| **Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО** | |
| **ЦОЦНП** | **Ценности научного познания** |
| ЦОЦНП.1. | Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки |
| ЦОЦНП.2. | Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности |
| ЦОЦНП.3. | Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОЦНП.4. | Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ЦОЦНП.5. | Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЦОЦНП.6. | Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности |

**Оценка индивидуального проекта:**

Для оценки индивидуального проекта применяются критериальная система в оценочных бланках, индивидуальное и групповое оценивание (самооценивание, оценка одногруппников).

Преподаватель фиксирует достижения студентов в зачетно - экзаменационной ведомости, которая по завершении проекта сдается на хранение в учебную часть.

Самооценивание деятельности по разработке индивидуального проекта предполагает осмысление студентом собственного опыта, выявление причин успеха или неудачи, осознание собственных проблем и поиск внутренних ресурсов, способствующих их разрешению.

**Критерии оценки индивидуального проекта:**

Процедура защиты индивидуального проекта студентом составляет 6-10 минут, во время которой раскрывается актуальность, поставленные задачи, суть проекта и даются выводы. Далее следуют ответы на вопросы.

Проектная деятельность оценивается по 2 группам критериев: критерии оценки содержания проекта и критерии оценки защиты проекта.

**Критерии оценки содержания индивидуального проекта:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерий** | **Содержание критерия** | **Уровни сформированности навыков проектной деятельности** |
| **Самостоятельное приобретение**  **знаний и решение проблем (1-5 баллов)** | Способность поставить проблему и выбрать способы её решения, найти и обработать информацию,  формулировать выводы и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т. п. | Работа, в целом, свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий,  достигать более глубокого понимания изученного |
| **Знание предмета (1-5 баллов)** | Умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и  способы действий | Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по  содержанию работы отсутствуют грубые ошибки |
| **Регулятивные действия (1-4 баллов)** | Умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной  деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях | Продемонстрированы навыки определения темы и планирования  работы. Работа доведена до конца и пред- ставлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля |
| **Коммуникация (1-4 баллов)** | Умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы | Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также  подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы |

**Критерии оценки защиты проекта:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерий** | **Оценка (в баллах)** |
| 1. | Качество доклада | 1. - доклад зачитывается 2. - доклад пересказывается, но не объяснена суть работы 3 - доклад пересказывается, суть работы объяснена   4 - кроме хорошего доклада владение иллюстративным материалом 5 - доклад производит очень хорошее впечатление |
| 2. | Качество ответов на вопросы | 1 - нет четкости ответов на большинство вопросов 2 - ответы на большинство вопросов  3 - ответы на все вопросы убедительно, аргументировано |
| 3. | Использование  демонстрационного материала | 1. - представленный демонстрационный материал не используется в докладе 2. - представленный демонстрационный материал используется в докладе 3 - представленный демонстрационный материал используется в докладе, информативен, автор свободно в нем ориентируется |
| 4. | Оформление  демонстрационного материала | 1 - представлен плохо оформленный демонстрационный материал, 2 - демонстрационный материал хорошо оформлен, но есть отдельные претензии  3 - к демонстрационному материалу нет претензий |

Итоговый балл за содержание и защиту проекта – 32 балла 28 – 32 балла - отлично

22 - 27 баллов - хорошо

17 -21 баллов – удовлетворительно

16 баллов и менее – неудовлетворительно.

**Примерные темы индивидуальных проектов**

* **Русский язык и Литература**

|  |
| --- |
| 1. Ассортимент и процессе приготовления сложных холодных десертов в литературе русских писателей. |
| 1. Ассортимент и процессе приготовления сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий в художественной литературе. |
| 1. Ассортимент и процессе приготовления сложных холодных закусок в русской литературе. |
| 1. Русская национальная кухня в произведениях русских писателей. |
| 1. Кулинарный рецепт как особый вид текста. |

* **Иностранный язык**

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

* **История**

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

* **Обществознание**

|  |
| --- |
| 1. Специфика культуры питания приверженцев религиозных культур (Ислам) |
| 1. Специфика культуры питания приверженцев религиозных культур (Христианство) |
| 1. Специфика культуры питания приверженцев религиозных культур (Иудаизм) |
| 1. Специфика культуры питания приверженцев религиозных культур (Буддизм) |
| 1. Знаменитые купеческие семьи Симбирской губернии |

* **География**

|  |
| --- |
| 1. Размещение предприятий общественного питания в г. Ульяновске. |
| 1. География поставщиков плодов на рынок г. Ульяновска. |
| 1. География поставщиков овощей на рынок г. Ульяновска. |
| 1. География поставщиков рыбы на рынок г. Ульяновска. |
| 1. География поставщиков мыса и домашней птицы на рынок г. Ульяновска. |
| 1. Сырье для предприятий общественного питания. |

* **Математика**

|  |
| --- |
| 1. Математике в профессии Технолог |
| 1. Математика в технологии приготовления горячих блюд |
| 1. Математика в технологии приготовления холодных блюд |
| 1. Математика в технологии приготовления напитков и десертов |

* **Информатика**

|  |
| --- |
| 1. Конструирование эскиза производственного цеха с учетом всех требований |
| 1. Разработка блюд с помощью программы «Шеф-эксперт» |
| 1. Дизайн специализированного цеха с помощью программ «Архи-карт», «Техно-карт» |
| 1. Разработка видов оформления карт меню, карт вин, чайных карт и карт коктейлей |

* **Физика, химия**

|  |
| --- |
| 1. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса. |
| 1. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения сложной холодной кулинарной продукции. |
| 1. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции. |
| 1. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий. |
| 1. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов. |
| 1. Актуальные направления в процессе приготовления здоровой еды. |
| 1. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса. |
| 1. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении сложной кулинарной продукции. |
| 1. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий. |

* **Биология**

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

* **Физическая культура**

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

* **Экология**

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

* **Общепрофессиональные и профессиональные дисциплины**

1. Возрождение традиций хлебопечения как сохранение национального наследия Руси.
2. Калач как национальный бренд русской выпечки.
3. Хлеб как герой русского фольклора.
4. Хлеб как одна из важнейших составляющих рациона питания человека.
5. Выпечка как метод приготовления пищи.
6. Снижение калорийности хлебобулочных изделий как необходимое условие организации диетического питания людей с избыточным весом.
7. Приготовление блинов на Масленицу как почитание солярного культа древних славян.
8. Пряник на Руси как традиционное праздничное угощение.
9. Хлеб для славян как священный дар Богов.
10. Каравай как символ семейного благополучия.
11. Хлеб в русских фамилиях как объект лингвокультурологии.
12. Производство макаронных изделий как перспективный бизнес.
13. Какао в кондитерском деле как натуральный ароматизатор и краситель.
14. Шоколад как ценность кондитерского производства.
15. Пектин как санитар организма человека.
16. Кулинарные ТВ-шоу как новый формат популяризации профессий сферы питания.
17. Возникновение необычных и малоизвестных профессий пищевой сферы как следствие расширения гастрономических потребностей людей.
18. Ремесло кондитера как искусство.
19. Фантазия кулинара как залог успешности приготовления блюд.
20. Стритфуд как общемировой гастрономический тренд.
21. Выпечка народов региона как отражение национальных традиций.