



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
общеобразовательных дисциплин
протокол № 9 от 28.06.2026г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.14 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"), федеральной образовательной программы среднего общего образования (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования", зарегистрирован 22.12.2022 № 71763), для реализации ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утверждённой на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30 ноября 2022 г. № 14).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Горбунова Л.В., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Русский язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:
учебная дисциплина ОД.14 относится к общеобразовательному циклу.

1.3. Цели, планируемые предметные результаты освоения учебной дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать**:

- типы проектов и их проектные продукты;
- структуру проекта;
- этапы выполнения проекта;
- методы исследовательской деятельности;
- критерии оформления письменной части проекта;
- критерии оценки проекта;
- требования к презентации проекта и её назначение;
- такие понятия, как проблема, цель, задачи, анализ, эксперимент и другие.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь**:

- генерировать идеи, изобретать способ действия;
- запрашивать и находить недостающую информацию;
- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- использовать графические схемы при работе с информацией;
- аргументировать актуальность поставленной проблемы, теоретическую и/или практическую значимость подготовленного проекта;
- применять методы исследования при подготовке проекта;
- выдвигать и проверять в ходе работы выдвинутые гипотезы;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- взаимодействовать в ходе проекта с другими людьми;
- проектировать процесс и изделие (продукт);
- планировать деятельность, время, ресурсы;
- принимать решения и прогнозировать их последствия;
- вести дискуссию;
- отстаивать свою точку зрения;

- использовать различные средства наглядности при выступлении;
- отвечать на вопросы без предварительной подготовки;
- анализировать и оценивать собственную деятельность;
- определять перспективы работы по теме.

В результате освоения дисциплины формируются общие компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Перечень профессиональных компетенций, которые формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 2</i>	<i>Приготовление, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
<i>ВД 4</i>	<i>Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<i>ВД 5</i>	<i>Приготовление, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия	0
практические занятия	20
самостоятельная работа	
консультации	
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Тип занятия	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
ОД.14 Основы проектной деятельности		32		
Введение		2	Лекция	
Тема 1. Типы и виды проектов	Типы проектов, виды, классификация	2	Лекция	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07
Тема 2. Выбор и формулирование темы, постановка целей. Определение гипотезы	Выбор темы. Определение степени значимости темы. Требования к выбору и формулировке цели. Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы.	2	Практическое занятие	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ПК 2.5 ПК 4.5 ПК 5.4
Тема 3. Этапы работы над проектом		6		
Тема 3.1. Подготовительный этап	Этапы работы над проектом. Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта; планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации	2	Комбинированное занятие	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07
Тема 3.2. Основной этап	Этапы работы над проектом. Основной: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом	2	Комбинированное занятие	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ПК 2.5 ПК 4.5 ПК 5.4
Тема 3.3. Завершающий этап	Этапы работы над проектом. Завершающий: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта.	2	Комбинированное занятие	ОК.02 ОК.04

				ОК.05 ОК.06 ОК.07
Тема 4. Методы работы с источником информации		4		
Тема 4.1. Виды литературных источников информации	Учебная литература (учебник, учебное пособие) справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь) научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации)	2	Практическое занятие	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07
Тема 4.2. Информационные ресурсы	Правила и особенности информационного поиска в Интернете. 2 1 7 Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации.	2	Практическое занятие	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07
Тема 5. Правила оформления проекта	Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста). Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.	2	Практическое занятие	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07
Тема 6. Искусство презентаций	Особенности работы в PowerPoint. Требования к презентации защиты индивидуального проекта Выполнение презентации защиты по заданной теме в Мастерской Интернет-маркетинг	2	Комбинированное занятие	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ПК 2.5 ПК 4.5 ПК 5.4
Тема 7. Особенности выполнения индивидуального проекта	Структура исследовательской работы. Оформление задания для выполнения работы. Порядок сдачи и защиты ИП. Структура учебного проекта. Оформление задания для выполнения УП. Порядок сдачи и защиты УП.	2	Комбинированное занятие	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ПК 2.5 ПК 4.5 ПК 5.4
Тема 8. Подготовка и защита индивидуального проекта	Критерии, по которым оцениваются ИП. Подготовка презентации защиты и представление проекта на защите. Правила написания тезисов к выступлению по защите проекта	2	Лекция	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.06

				ОК.07
Консультации				
Зачетное занятие		2	зачет	
Всего:		32		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности:

- посадочные места для обучающихся;
- автоматизированные рабочие места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- комплект учебного наглядного материала по всем темам программы;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мышь + клавиатура;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- МФУ лазерный;
- звуковые колонки;
- экран для проектора на штативе.
-

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513837>

2. Мандель, Б.Р. Основы проектной деятельности: учебное пособие для обучающихся всистеме СПО / Б.Р. Мандель. – Москва; Берлин: ДиректМедиа, 2018. – 294 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485308>– ISBN 978-5- 4475-9655-2. – Текст: электронный

Дополнительная литература

1. Голуб Г.Б., Перельгина Е.А., Чуракова О.В. Основа проектной деятельности школьника. Под ред. проф. Е.Я. Когана. – Издательский дом «Фёдоров». Издательство «Учебная литература», 2006.

2. Проектная деятельность школьников: пособие для учителя / К.Н. Поливанова. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2011.-192с. – (работаем по новым стандартам).

3. Проектные технологии на уроках и во внеурочной деятельности. – М.: «Народное образование». - 2000, №7

4. Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8. - М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2009.

5. Щербакова С.Г. Организация проектной деятельности в образовательном учреждении. Издательско-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2007.

Интернет-ресурсы:

1. <http://eor.edu.ru>,
2. <http://school-collection.edu.ru>,
3. <http://edu.ru>, <http://www.edu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, рефератов, докладов, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знает:	
типы проектов и их проектные продукты; структуру проекта; этапы выполнения проекта; методы исследовательской деятельности; критерии оформления письменной части проекта; критерии оценки проекта; требования к презентации проекта и её назначение; такие понятия, как проблема, цель, задачи, анализ, эксперимент и другие.	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических заданий. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.
Умеет:	
генерировать идеи, изобретать способ действия; запрашивать и находить недостающую информацию; оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; использовать графические схемы при работе с информацией; аргументировать актуальность поставленной проблемы, теоретическую и/или практическую значимость подготовленного проекта; применять методы исследования при подготовке проекта; выдвигать и проверять в ходе работы выдвинутые гипотезы; устанавливать причинно-следственные связи; взаимодействовать в ходе проекта с другими людьми; проектировать процесс и изделие (продукт); планировать деятельность, время, ресурсы; принимать решения и прогнозировать их	Оценка результатов выполнения практических заданий. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.

последствия; вести дискуссию; отстаивать свою точку зрения; использовать различные средства наглядности при выступлении; отвечать на вопросы без предварительной подготовки; анализировать и оценивать собственную деятельность; определять перспективы работы по теме.	
--	--