

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А. Р. Балабанова
«___» _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООП.14 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР



г. Алушта, 2023

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Основы проектной деятельности» разработана на основе:

Рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Проектная деятельность», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО Протокол № 13 от «29» сентября 2022 г., утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» ноября 2022 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Балабанова Анастасия Романовна преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ», Крамар Светлана Ивановна преподаватель высшей категории ГБПОУ РК «РКИГ», Морозова Ирина Григорьевна преподаватель первой категории ГБПОУ РК «РКИГ». Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Основы проектной деятельности» рассмотрена на заседании ЦМК общеобразовательных дисциплин

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦМК _____ Е.Н. Криворучко

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ С.И. Крамар
«___» _____ 202__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	12
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	19
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООП.14 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Основы проектной деятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Основы проектной деятельности»:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

1.2.2. 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.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, 	<p>Составление сообщений по видам проектов; разработка презентаций, проектов, направленных на более глубокое изучение, какой-либо проблемы.</p>

	<p>критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; <p>способность их использования в познавательной и социальной практике.</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; 	<p>Выполнение проектной деятельности, дискуссии, групповая и коллективная работа, проведение круглых столов</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>средства взаимодействия между людьми и познания</p> <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой</p>	

	<p>образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</p> <p>обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:</p> <p>принимать мотивы и аргументы других людей при анализе</p>	<p>Самооценка и корректное выполнение любых заданий</p>

	<p>результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</p>	<p>Результативное выполнение заданий в коллективе, выступления на НПК</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по основам проектной деятельности</p>	<p>Проявление терпимости и уважения ко всем участникам образовательного процесса</p>

<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; <p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; <p>Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы</p> <p>Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм</p>	<p>Любая самостоятельная работа</p> <p>Выполнение проектов на тему техника безопасности и охраны труда на рабочем месте</p> <p>Правильное и быстрое решение практико-ориентированных задач</p> <p>Создание мини-проектов по защите окружающей среды и их продвижение на различных уровнях</p> <p>Использование навыков самостоятельной работы для решения задач, применение основных методов познания для изучения различных сторон окружающей действительности</p> <p>Выполнение индивидуальных проектов и исследовательских работ по профессии</p> <p>Составление кроссвордов и схем, заполнение таблиц и чтение графиков</p> <p>Создание презентации, видеоролика, буклета, памятки, кроссвордов в Эксель</p> <p>Умение генерировать идеи и определять</p>
---	--	---

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассорти</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>информационной безопасности;</p> <p>Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения</p> <p>Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>Предметные: освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.</p>	<p>средства, необходимые для их реализации</p> <p>Вести дискуссии, публичное выступление на конференциях, защите проектов и т.д.</p> <p>Умение анализировать и представлять информацию в различных видах</p> <p>Публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, работа в группах и парах</p> <p>Сформировать представления об индивидуальном проекте</p> <p>Понимание роли теоретических основ учебного проектирования</p> <p>Сформировать умения распознавания типологии проектов</p> <p>На основе анализа учебного проекта выбирать темы</p> <p>Принимать объективные решения по планированию учебного проекта</p> <p>Уметь определять источники, способы сбора и анализа информации</p> <p>Владеть основополагающими инструментами: интервью, эксперименты,</p>
--	--	---

<p>оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>		<p>опросы, наблюдения Владеть проектным подходом при проведении исследования</p>
---	--	---

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<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
Забочающийся 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,	ЛР 12

ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	ЛР 14

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	72
1. Основное содержание	34
теоретическое обучение	16
практические занятия	18
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	38
теоретическое обучение	13
практические занятия	9
индивидуальный проект (<i>да</i>)	14
консультация	-
Промежуточная аттестация дифференцированный зачёт	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы проектной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1 семестр				
Основное содержание				
Раздел 1. Основы проектной деятельности		34		ОК 01-ОК 11
Тема 1.1. Введение.	Основное содержание		2	ОК 01-ОК 11
	1	Вводное занятие. Цели и задачи дисциплины. Принципы, задачи и факторы проектной деятельности	1	Д.1, с. 9-19
	2	Понятие «проектная деятельность». Основные элементы проектной деятельности: объекты и субъекты проектной деятельности	1	Д.1, с. 19-28 О.1, с. 36-37
Тема 1.2. Проектная деятельность	Основное содержание		8	ОК 01-ОК 11
	3	Типология проектов	1	О.1, с. 41-44
	4	Классификация проектов по ведущей деятельности. Классификация проектов по предметно-содержательной области	1	О.1, с. 44
	5	Классификация проектов по характеру координации проектов, по характеру контактов. Классификация проектов по количеству участников, по продолжительности выполнения	1	О.1, с. 45
	6	Этапы проектной деятельности	1	О.1, с. 34-35
	Практические занятия		4	
	7	Практическое занятие № 1 «Типология проектов»	1	МУ к вып. пр. раб. № 1
	8	Практическое занятие № 1 «Типология проектов»	1	МУ к вып. пр. раб. № 1
	9	Практическое занятие № 2 «Составление сравнительной таблицы проектов»	1	МУ к вып. пр. раб. № 2
	10	Практическое занятие № 2 «Составление сравнительной таблицы проектов»	1	МУ к вып. пр. раб. № 2
Тема 1.3. Организация проектной деятельности	Основное содержание		6	ОК 01-ОК 11
	11	Классификация моделей проектной деятельности	1	О.1, с. 57-62
	12	Классификация методов проектирования	1	О.1, с. 87-88
	Практические занятия		4	
	13	Практическое занятие № 3 «Модели проектной деятельности»	1	МУ к вып. пр. раб. № 3
14	Практическое занятие № 3 «Модели проектной деятельности»	1	МУ к вып. пр. раб. № 3	

				3	
	15	Практическое занятие № 4 «Методы проектной деятельности»	1	МУ к вып. пр. раб. № 4	
	16	Практическое занятие № 4 «Методы проектной деятельности»	1	МУ к вып. пр. раб. № 4	ОК 01-ОК 11
Тема 1.4. Разработка и реализация проектов. Правила оформления проекта	Основное содержание		8		ОК 01-ОК 11
	17	Общие требования к разработке и реализации проектов. Планирование и оценка результатов проекта. Критерии для оценки проекта	1	О.1, с.107-110	
	18	Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерация страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста)	1	Выбрать ГОСТы по оформлению машинописных работ	
	19	Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Общие требования к оформлению рисунков, графиков, таблиц	1	Правила оформл. титул. Листа, О.1, с. 121-123	
	20	Общие требования к оформлению пояснительной записки и графической части проекта. Общие требования к оформлению списка использованных источников и приложения	1	О.1, с. 119-121 О.1, с.123	
	21	Выбор темы исследовательского проекта	1	О.1, с. 125-126	
	22	Постановка познавательной проблемы. Определение объекта и предмета проекта. Постановка цели и задач проекта.	1	О.1, с. 126-128	
	Практические занятия		2		
	23	Практическое занятие № 5. «Определение цели, задач, актуальности проектов профессиональной направленности»	1	МУ к вып. п.о.з. № 5	
	24	Практическое занятие № 5. «Определение цели, задач, актуальности проектов профессиональной направленности»	1	МУ к вып. п.о.з. № 5	
	Тема 1.5. Правила оформления презентации	Основное содержание		10	
25		Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint	1	Работа в PowerPoint	
26		Требования к содержанию слайдов и оформлению презентаций	1	Работа в PowerPoint	
27		Требования к содержанию слайдов и оформлению презентаций	1	Работа в PowerPoint	
28		Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint	1	Работа в PowerPoint	
Практические занятия		6			
29		Практическое занятие № 6 «Оформление слайдов в программе PowerPoint»	1	МУ к вып. пр. раб. № 6	
30		Практическое занятие № 6 «Оформление слайдов в программе PowerPoint»	1	МУ к вып. пр. раб. № 6	
31	Практическое занятие № 7 «Настройка слайдов»	1	МУ к вып. пр. раб. №		

				7	
	32	Практическое занятие № 7 «Настройка слайдов»	1	МУ к вып. пр. раб. № 7	
	33	Практическое занятие № 8 «Оформление презентации по шаблону»	1	МУ к вып. пр. раб. № 8	
	34	Практическое занятие № 8 «Оформление презентации по шаблону»	1	МУ к вып. пр. раб. № 8	
2 семестр					
Прикладной модуль					
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности (введение в профессию)			22		
Тема 2.1. Подготовительные работы	Практические занятия		5		
	35	Практическое занятие № 9. Формулировка темы, определение типа проекта	1	Индивидуальные задания	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	36	Практическое занятие № 10. Определение степени значимости темы проекта.	1	Индивидуальные задания	
	37	Практическое занятие № 11. Формулировка цели, задач и идеи проекта.	1	Индивидуальные задания	
	38	Практическое занятие № 12. Формулировка гипотезы проекта.	1	Индивидуальные задания	
39	Практическое занятие № 13. Формулировка актуальности и практической значимости исследования.	1	Индивидуальные задания		
Тема 2.2. Планирование	Практические занятия		4		
	40	Практическое занятие № 14. Составление индивидуального рабочего плана, диаграммы Ганта.	1	Индивидуальные задания	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	41	Практическое занятие № 15. Формирование библиографического списка проекта	1	Индивидуальные задания	
	42	Практическое занятие № 16. Выбор методов исследования проекта	1	Индивидуальные задания	
	43	Практическое занятие № 17. Составление анкеты, подготовка вопросов к интервью, составление тестов.	1	Индивидуальные задания	
Практические занятия		5			
Тема 2.3. Выполнение проекта	44	Практическое занятие № 18. Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальные задания	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	45	Практическое занятие № 19. Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с	1	Индивидуальные задания	

		целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.			
	46	Практическое занятие № 20. Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальные задания	
	47	Практическое занятие № 21. Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальные задания	
	48	Практическое занятие № 22. Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальные задания	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.4. Заключительный этап работы над проектом. Обобщение	Профессионально-ориентированное содержание		4		
	49	Заключительный этап работы над проектом. Обобщение, подведение итогов.	1	Индивидуальные задания	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	50	Правила оформления результатов.	1	Индивидуальные задания	
	51	Результаты исследовательской и опытно-экспериментальной работы: схемы, чертежи, диаграммы, рисунки, анализ, выводы, заключение.	1	Индивидуальные задания	
	52	Виды и формы продуктов проектной деятельности и презентация проекта. Критерии оценки проекта.	1	Индивидуальные задания	
Тема 2.5. Подготовка к публичной защите проекта. Подведение итогов, анализ выполненной работы	Профессионально-ориентированное содержание		4		
	53	Культура выступления.	1	Индивидуальные задания	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	54	Психологический аспект готовности к выступлению.	1	Индивидуальные задания	
	55	Предзащита проекта. Доработка проекта с учетом замечаний и предложений. Подготовка к публичной защите проекта.	1	Индивидуальные задания	
56	Предзащита проекта. Доработка проекта с учетом замечаний и предложений. Подготовка к публичной защите проекта.	1	Индивидуальные задания		
Раздел 3. Основы финансовой грамотности			16		
Тема 3. 1. Семейная экономика	Профессионально-ориентированное содержание		7		
	57	Источники денежных средств семьи. Различать виды доходов и способы их	1	Индивидуальные	ОК 01-07, 09,10

	получения, рассчитывать доходы своей семьи, полученные из различных источников, рассчитывать свой доход, остающийся после уплаты налогов. Структура доходов населения России. Формы вознаграждений наёмным работникам и от чего зависит уровень заработной платы. Права и обязанности наёмных работников по отношению к работодателю. Необходимость уплаты налогов, случаи для подачи налоговой декларации. Выплата выходного пособия при увольнении. Безработица, виды безработицы		задания	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
58	Практическое занятие № 22. Источники денежных средств семьи.	1	Индивидуальные задания	
59	Расходы. Структура расходов среднестатистической российской семьи. Использование полученных доходов на различных этапах жизни семьи. Контроль расходов, считать и фиксировать, на что тратятся полученные деньги.	1	Индивидуальные задания	
60	Практическое занятие № 23. Контроль семейных расходов	1	Индивидуальные задания	
61	Различать личный бюджет и бюджет семьи. Дефицит (профицит) бюджета. Виды дефицита и способы избавления от хронического дефицита. Возникновение дефицита бюджета.	1	Индивидуальные задания	
62	Практическое занятие № 24. Построение семейного бюджета.	1	Индивидуальные задания	
63	Практическое занятие № 25. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи	1	Индивидуальные задания	
Тема 3.2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции	Профессионально-ориентированное содержание	7+2		
64	Инвестиции – сбережения на будущее. Сбережения. Банковский сберегательный вклад, процентная ставка. Инфляция: темпы роста инфляции. Инвестиции. Паевой инвестиционный фонд (ПИФ). Инвестиционный доход. Страхование жизни.	1	Индивидуальные задания	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
65	Практическое занятие № 27. Способы увеличения семейных доходов с использованием услуг финансовых организаций». Решение задач на определение процентного дохода по вкладам.	1	Индивидуальные задания	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
66	Валюта. Валютный рынок. Валютный курс: фиксированный и регулируемый. Изменение валютного курса и его влияние на фирмы и население. Диверсификация рисков	1	Индивидуальные задания	
67	Практическое занятие № 28. Валюта в современном мире.	1	Индивидуальные задания	
68	Практическое занятие № 29. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости. Правила накопления и приумножения пенсионного	1	Индивидуальные задания	

		сбережения.			
	69	Практическое занятие № 30. Собственный бизнес.	1	Индивидуальные задания	
	70	Практическое занятие № 31. Страхование как способ сокращения финансовых потерь.	1	Индивидуальные задания	
	71	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Защита проекта	1	Индивидуальные задания	
	72	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Защита проекта	1	Индивидуальные задания	
ВСЕГО			72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса «Основы проектной деятельности» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- столы, стулья для обучающихся на 25 человек;
- шкафы для хранения дидактического материала;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств);
- технические средства обучения (мультимедийный проектор; экран)
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбиралось не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и электронных изданий в качестве основного, при этом список, дополнен новыми изданиями. Формирование библиотечного фонда осуществляется в последовательности: основные печатные издания; основные электронные издания; дополнительные источники.

Основные печатные издания:

1. Данилова, И. И. Введение в проектную и научно-исследовательскую деятельность : учебное пособие / И. И. Данилова, Ю. В. Привалова. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. — 106 с.
2. Кудинова С.В. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала (Электронный ресурс): методическое пособие для преподавателей. – Киров, 2015.

Основные электронные издания:

1. <http://eor.edu.ru>, Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. <http://school-collection.edu.ru>, Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
3. <http://www.stepanenkova.ru>, Язык и стиль научной работы.

Дополнительные источники:

1. Голуб Г.Б., Перельгина Е.А., Чуракова О.В. Метод проектов - технология компетентностно-ориентированного образования: Методическое пособие для педагогов, руководителей проектов учащихся основной школы / Под ред. д.ф.м.н., проф. Е.Я. Когана. – Самара, 2010.

2. Голуб Г.Б., Перельгина Е.А., Чуракова О.В. Основы проектной деятельности. – Самара, 2010.
3. Комарова И.В. Технология проектно-исследовательской деятельности школьников в условиях ФГОС. – СПб., 2015.
4. Пахомова Н.Ю. Метод учебного проекта в образовательном учреждении. – М., 2010.
5. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся: Практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. – М., 2010.
6. Ступницкая М.А. Что такое учебный проект? – М., 2010.

Интернет-ресурсы:

4. www.mgsun.ru
5. www.edic.ru
6. www.rsl.ru
7. www.encyclopedia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК:</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Раздел 1. Основы проектной деятельности</p> <p>Тема 1.1. Введение</p> <p>Тема 1.2. Проектная деятельность</p> <p>Тема 1.3. Организация проектной деятельности</p> <p>Тема 1.4. Разработка и реализация проектов. Правила оформления проекта</p> <p>Тема 1.5. Правила оформления презентации</p> <p>Раздел 2. Основы профессиональной деятельности (введение в профессию)</p> <p>Тема 2.1. Подготовительные работы</p> <p>Тема 2.2. Планирование</p> <p>Тема 2.3. Выполнение проекта</p> <p>Тема 2.4. Заключительный этап работы над проектом. Обобщение</p> <p>Тема 2.5. Подготовка к публичной защите проекта. Подведение итогов, анализ выполненной работы</p> <p>Раздел 3. Основы финансовой грамотности</p> <p>Тема 3. 1. Семейная экономика</p> <p>Тема 3.2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции</p>	<p>Анализ публичного выступления</p> <p>Аннотации</p> <p>Групповые проекты</p> <p>Индивидуальные проекты</p> <p>Индивидуальный контроль</p> <p>Кейс-задания</p> <p>Конспекты</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Практические работы</p> <p>Проекты</p> <p>Разноразмерные задания</p> <p>Тезисы</p> <p>Устный опрос</p> <p>Фронтальный контроль</p> <p>Фронтальный опрос</p>

<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>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. приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>		
---	--	--

<p>реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>		
---	--	--