

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ
им. В.Н. Толстова»



« 28 » 05 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.14 Индивидуальный проект

43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общеобразовательного цикла **ОУД.14 Индивидуальный проект** разработана на основе требований ФГОС СОО и рекомендована для реализации ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Моркова М.В. - методист

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК общественно-гуманитарного цикла

Протокол № 9 от «10» 04 2025 г.

Председатель  Гурьева Н.В.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ им. В.Н. Толстова»

Протокол № 5 от «23» 04 2025 г.

Председатель МС  Гижко А.С.

Рабочая программа учебной дисциплины **«ОУД.14 Индивидуальный проект»** разработана на основании:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г.№ 413,

-Приказа Министерство просвещения РФ от 12 августа 2022 г.№ 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования» далее ФГОС-СОО,

-- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (ФОП СОО),

-Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 с изменениями «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ред. от 03.07.2024);

Содержание рабочей программы по дисциплине ОУД.14 Индивидуальный проект разработано на основе:

- синхронизации образовательных результатов ФГОС СОО (личностных, предметных, метапредметных) и ФГОС СПО (ОК, ПК) с учетом профильной направленности профессии;

-интеграции и преемственности содержания по дисциплине «ОУД.14 Индивидуальный проект» и содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «ОУД.14 Индивидуальный проект» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «ОУД.14 Индивидуальный проект»:

- систематизировать представление обучающихся о проектной и исследовательской деятельности через овладение основными понятиями;
- сформировать основы практических умений организации научно - исследовательской работы;
- развивать умение формулировать цель, задачи, гипотезу, объект и предмет исследования;
- совершенствовать умение поиска информации из разных источников;
- формировать культуру публичного выступления;
- оказать методическую поддержку обучающимся при проведении исследовательских работ, проектов и подготовке выступлений на научно-практических конференциях;
- совершенствовать общественно-практическую активность обучающихся;
- способствовать развитию творческой активности личности обучающихся;
- содействовать профессиональному самоопределению обучающихся;

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
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - 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	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных

	<p>сферам профессиональной деятельности, Владение 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 	<p>сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
--	---	---

	<p>решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<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; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую 	<p>определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение;</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>

	<p>деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;- владеть навыками распознавания и защиты информации,	
--	---	--

	информационной безопасности личности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии(специальности); Применение современной научной профессиональной терминологии; Определение траектории профессионального развития исамообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- 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;	- вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе

<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>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.</p>	<p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
<p>ПК 3.3.Осуществлять приготовление ,творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>общечеловеческих ценностей.</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями;</p>
<p>ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>		<p>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
в т.ч. в форме практической подготовки	32
Основное содержание	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
Профессионально ориентированное содержание	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессиональное ориентированное), лабораторные и практические занятия.	Объем в часах/ в т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1.	Основы проектной деятельности	32/32	ОК1,2,3,5 ПК 2.1, ПК 3.3, ,ПК 5.3
Тема 1.1. Проект. Виды проектов	Практические занятия	2/2	ОК1,2,3,5
	Практическое занятие № 1. «Творческая и исследовательская деятельность и творческий проект. Виды проектов»	2/2	ПК 2.1, ПК 3.3, ,ПК 5.3
Тема 1.2. Подготовительная работа	Практические занятия	2/2	ОК1,2,3,5
	Практическое занятие № 2. «Определение темы проекта, целей, задач»	2/2	ПК 2.1, ПК 3.3, ,ПК 5.3
Тема 1.3. Планирование проекта	Практические занятия	4/4	ОК1,2,3,5
	Практическое занятие № 3. «Определение темы проекта, целей, задач»	4/4	ПК 2.1, ПК 3.3, ,ПК 5.3
	Практическое занятие № 4 «Проектирование структуры индивидуального проекта»		
Тема 1.4. Методы работы с источником информации	Практические занятия	4/4	ОК1,2,3,5
	Практическое занятие № 5 «Работа с источниками информации»	4/4	ПК 2.1, ПК 3.3, ,ПК 5.3
	Практическое занятие № 6 «Методы обобщения информации»		
Тема 1.5. Выполнение проекта	Практические занятия	6/6	ОК1,2,3,5
	Практическое занятие № 7 «Поиск источников информации. Оформление титул листа, содержание, введение»	6/6	ПК 2.1, ПК 3.3, ,ПК 5.3
	Практическое занятие № 8 «Оформление текста основной части индивидуального проекта»		
Тема 1.6. Обобщение	Практические занятия	2/2	ОК1,2,3,5
	Практическое занятие № 9 «Формулирование выводов»		ПК 2.1, ПК 3.3, ,ПК 5.3
Тема 1.7. Заключение	Практические занятия	4/4	ОК1,2,3,5

	Практическое занятие № 10 «Формирование заключения» Практическое занятие № 11 «Оформление библиографического списка»		ПК 2.1, ПК 3.3, ,ПК 5.3
Тема 1.8. Общие требования к оформлению текста	Практические занятия	2/2	ОК1,2,3,5 ПК 2.1, ПК 3.3, ,ПК 5.3
	Практическое занятие № 12 «Оформление пояснительной записки к проекту. Структура пояснительной записки».		
Тема 1.9. Общие требования к созданию презентации	Практические занятия	2 /2	ОК1,2,3,5 ПК 2.1, ПК 3.3, ,ПК 5.3
	Практическое занятие № 13 «Особенности работы в программе PowerPoint. к содержанию слайдов»		
Тема 1.10. Требования к защите проекта	Практические занятия	2/2	ОК1,2,3,5 ПК 2.1, ПК 3.3, ,ПК 5.3.
	Практическое занятие № 14 «Подготовка доклада и мультимедийной презентации к защите»		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (защита проекта)		2/2	
Всего:		32	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; оснащенный в соответствии с ОПОП

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и электронные 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. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564690>

3. Каштанова, Е. В. Управление персоналом: теория и практика. Управление деловой карьерой, служебно-профессиональным продвижением и кадровым резервом [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Е.В. Каштанова, А.Я. Кибанов, под ред. А.Я. Кибанова. - М.: Проспект, 2016. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392101511.html>

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>

5. Шестернинов, Е. Е. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень. Практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Е. Шестернинов. — Москва: Просвещение, 2024. — 80 с. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-110840-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157229> – Режим доступа: по подписке

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения. - Ростов на Дону, 2016. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. Интернет-ресурсы: www.consultant.ru <http://psyfactor.org/kursrabot.htm> <http://plus63.ru/>

2. Голуб Г.Б., Перелыгина 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.

3. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А., Чуракова О.В. Основы проектной деятельности. – Самара, 2010.

4. Комарова И.В. Технология проектно-исследовательской деятельности школьников в условиях ФГОС. – СПб., 2015.

5. Пахомова Н.Ю. Метод учебного проекта в образовательном учреждении. – М., 2010.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1. Тема 1.2. ПОС 2,3. Тема 1.3. ПОС 1,2.	<p>Результаты выполнения индивидуальных проектов Практические занятия Промежуточная аттестация защита проекта</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Р1. Тема 1.5. ПОС 1.5.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Р 1. Тема 1.3. ПОС 1,2,Тема 1.4. ПОС 1,2.Тема 1.5. ПОС 1. Тема 1.6. ОС 1. Тема 1.7. ПОС 1. Тема 1.8. ПОС 1.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Р 1. Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4. Тема 1.5. Тема 1.6. Тема 1.7. Тема 1.8. Тема 1.9. Тема 1.10.	
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	Р 1. Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4. Тема 1.5. Тема 1.6. Тема 1.7. Тема 1.8. Тема 1.9. Тема 1.10.	

<p>ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Р 1. Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4. Тема 1.5. Тема 1.6. Тема 1.7. Тема 1.8. Тема 1.9. Тема 1.10.</p>	
<p>ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Р 1. Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4. Тема 1.5. Тема 1.6. Тема 1.7. Тема 1.8. Тема 1.9. Тема 1.10.</p>	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 716455383911024633342339769422330336394534850038

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 25.02.2026 по 25.02.2027