

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

«Индивидуальный проект»

**по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья**

2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Индивидуальный проект» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья среднего профессионального образования (далее – СПО), утверждено приказом Министерства образования и науки РФ № 341 от 18.05.2022года

Организация-разработчик: **государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»**

Составитель:

Гилёва Олеся Николаевна, мастер производственного обучения
Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Индивидуальный проект»

1.1. Область применения рабочей программы

Общеобразовательная дисциплина «Индивидуальный проект» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «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.

1.2. Место общеобразовательной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Индивидуальный проект» относится к общеобразовательному блоку и изучается на 1 курсе согласно учебному плану по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.3. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины – требования к результатам освоения общеобразовательной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1- осмысливать задачи в условиях недостаточности знаний;

У2- искать необходимые пути для решения поставленной задачи;

У3-самостоятельно выдвигать идеи, гипотезы с привлечением знаний из различных областей и планирование способов проверки гипотез;

У4-самостоятельно находить недостающую информацию в открытых источниках или путем общения с экспертами;

У5- устанавливать причинно-следственные связи;

У6 -взаимодействовать с разными партнерами, работа в группе;

У7-искать и исправлять ошибки, допущенные самостоятельно и другими участниками группы;

У8- вести дискуссию, отстаивать свою точку зрения и нахождения компромисса;
 У9- выступать перед авторитетной аудиторией;
 У10-использовать средства наглядности в презентации;
 У11- применять системное мышление, помогающее анализировать и принимать решения в профессиональной деятельности и в повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

З1-историю проектной деятельности;
 З2-принципы и структуру проекта;

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций.

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках общеобразовательной дисциплины:

Код ОК	Наименование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код ПК	Наименование
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4	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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы общеобразовательной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;
- промежуточная аттестация (дифференцированный зачет в форме защиты индивидуального проекта) 2 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	32
в т.ч.	
1. Основное содержание	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	4
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет в форме защиты индивидуального проекта)	2

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины «Индивидуальный проект»

Наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Методология проектной деятельности, типология проектов		4	ОК 01
1.1. Проект как вид учебно-познавательной деятельности. Теоретические основы проектирования.	Содержание учебного материала	1	ОК 01
	Определение понятия «проект». Мотивация проектной деятельности. Усвоение теоретических основ проектирования. Различие между проектной и исследовательской деятельностью. Занятие проектной деятельностью как проявление творчества.		
1.2 Типология проектов	Понимание различия между разными типами проектов. Определение, к какому типу относится тот или иной проект. Управление проектами.	1	ОК 01, ОК 02
1.3. Структура и логика изложения материала в проектной и учебно-исследовательской работе.	Требования к структуре и содержанию проекта. Грамотное изложение сути проблемы, недопущение упрощенчества, поверхностного толкования тех или иных вопросов. Самостоятельное толкование и переработка информации.	1	ОК 02
1.4. Инструментарий работы с информацией.	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
Раздел 2. «Практическая реализация проектно-исследовательской деятельности» (практические занятия)		20	ОК 01,02, ОК 04, ОК 09
2.1.Формулирование темы проекта. Определение его типа.	Выбор темы проекта. Требования к теме. Алгоритм формулирования темы проекта. Определение типа проекта.	1	ОК 01
2.2. Составление алгоритма работы над проектом.	Определение этапов работы над проектом. Проект - это «Пять П». Планирование проекта.	1	ОК 01

2.3. Оформление содержания проекта.	Соблюдение подготовительного и поискового этапов работы над проектом. Составление содержания проекта.	1	ОК 01, ОК 02
2.4. Постановка цели и определение задач проекта.	Постановка цели и определение задач работы над индивидуальным проектом в соответствии с содержанием.	1	ОК 01, ОК 02
2.5. Обоснование актуальности исследования.	Оценка и обоснование актуальности проекта. Описание и определение проблемного поля.	1	ОК 01, ОК 02
2.6. Обоснование практического применения проекта.	Раскрытие практического значения (применения) индивидуального проекта с учетом полученных результатов работы над ним.	1	ОК 01, ОК 02
2.7. Оформление введения к проекту.	Форматирование и структурирование введения в соответствии с требованиями к оформлению проекта.	1	ОК 01, ОК 02
2.8. Оформление глав проекта.	Оформление заголовков структурных элементов (глав) проекта.	1	ОК 01, ОК 02
2.9. Разделение глав проекта на параграфы.	Оформление наименований структурных элементов (параграфов) проекта.	1	ОК 01, ОК 02
2.10. Систематизация информации по главам.	Форматирование и структурирование теоретической и практической частей проекта.	1	ОК 01, ОК 02
2.11. Форматирование текстового документа	Редактирование текстовой части проекта в соответствии с требованиями.	1	ОК 01, ОК 02
2.12. Оформление библиографического списка и перечня информационных источников.	Оформление библиографического списка и перечня информационных источников в соответствии с требованиями	1	ОК 01, ОК 02
2.13. Оформление таблиц, рисунков, иллюстраций.	Оформление таблиц, рисунков, иллюстраций в соответствии с требованиями	1	ОК 01, ОК 02
2.14. Оформление ссылок, сносок, приложений.	Изучение Правил оформления ссылок на информационные источники в соответствии с требованиями ГОСТов. Оформление ссылок, сносок, приложений в соответствии с требованиями	1	ОК 01, ОК 02

2.15. Формулировка заключения, выводов по итогам работы над проектом.	Составление краткого обзора проекта, формулирование выводов, оформление заключения в соответствии с требованиями.	1	ОК 01, ОК 02
2.16. Структура и оформление мультимедийной презентации проекта.	Овладение навыками работы в программе Power Point. Примерное оформление слайда в соответствии с требованиями.	1	ОК 01, ОК 02
2.17. Самооценка индивидуального проекта.	Проведение самооценки индивидуального проекта в соответствии с разработанными критериями.	1	ОК 01, ОК 02
2.18. Визуализация информации (скрайбинг, скетчноутинг).	Ознакомление с технологиями визуализации и систематизации текстовой информации. Создание скетчей (визуальных заметок). Инфографика. Скайбинг.	1	ОК 01,02,04
2.19. Редактирование проекта, оформление титульного листа.	Конечная систематизация информации проекта, оформление титульного листа.	1	ОК 01,02
2.20. Предзащита проекта.	Публичная репетиция представления индивидуального проекта	1	ОК 03, 04
Прикладной модуль. Раздел 3. Особенности профессиональной коммуникационной культуры		6	ОК 01; ОК 04; ОК; ОК 09 ПК 1.1; 1.2;1.4
3.1. Формы и принципы профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1; 1.2;1.4
	Практическое занятие: Терминология и профессиональная лексика. Язык профессии «Технология производства продуктов питания из растительного сырья». Отраслевые терминологические словари	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1; 1.2;1.4
3.2. Применение научного стиля в проектной	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1; 1.2; 1.4

деятельности	Практическое занятие: Рецензирование профессионально-ориентированного проекта в мире современных профессий	1	
3.3. Деловой стиль	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09; ПК 1.1; 1.2; 1.4
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет, 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 «Индивидуальный проект» студенты имеют доступ к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

1.Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или 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.

Литература основная для студентов:

- 1.Индивидуальный проект. 10-11 классы: методическое пособие/Л.Е. Спиридонова, Б.А. Комаров, О.В. Маркова, В.М. Стацунова .-Санкт-Петербург: КАРО, 2021. - 208 с.
- 2.Гин, С. И. Проект или исследование? / С. И. Гин // Печатковая школа. - 2016. - № 6. - С. 49-51

- 3.Гурман С.М. Оформление учебных текстовых документов: Методические указания / С.М. Гурман, В.И. Семенов. - Богданович, 2014.
- 4.Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. - М.: АРКТИ, 2014.
- 5.Шурыгина А.Г., Носова Н.В. Программа учебных модулей «Основы проектной деятельности» для учащихся основной школы, разработанные А.Г. Шурыгиной и Н.В. Носовой. - Киров: Кировский ИПК и ПРО, 2016
- 6.Щербакова С.Г. Организация проектной деятельности в образовательном учреждении. Издательско-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2015.

Для преподавателя:

- 1.Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. для студ. средн. пед. учеб. заведений / Е.В. Бережнова, В.В. Краевский. - М.: издательский центр «Академия», 2017.
- 2.Голуб, Г.Б. Метод проектов - технология компетентностно - ориентированного образования: методическое пособие для педагогов.
- 3.Г.Б. Голуб. Основы проектной деятельности школьника. / Г.Б. Голуб, Е.А. Перельгина, О.В. Чуракова; под ред. проф. Е.Я. Когана. - Самара: Учебная литература, 2009. - 224 с.
- 4.Г.Б. Голуб, Е.А. Перельгина, О.В. Чуракова; под ред. проф. Е.Я. Когана. - Самара: Учебная литература, 2009. - 176 с.
- 5.Н.В. Тарасова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
- 6.Новожилова, М.М. Как корректно провести учебное исследование: от замысла к открытию / М.М. Новожилова, С.Г. Воровщиков.
- 7.Пастухова И.П., Тарасова Н.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Пастухова.
- 8.Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. - М.: АРКТИ, 2015.
- 9.Сизикова С.Ф. Основы делового общения. 10-11 кл.: методическое пособие / С.Ф. Сизикова. - М.: Дрофа, 2006.
- 10.Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8. М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2014.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

- 1<http://psystudy.ru> - электронный научный журнал
- 2<http://studentam.net> - электронная библиотека учебников
- 3<http://www.gumer.info>-библиотека

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оценка индивидуального проекта:

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

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,	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

	макета, объекта, творческого решения и т. п.	
Знание предмета (1-5 баллов)	Умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий	Продemonстрировано 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	Продemonстрированы 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 обучающегося
Коммуникация (1-4 баллов)	Умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы	Продemonстрированы 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

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. Приготовление имбирного печенья в домашних условиях как сохранение рождественских традиций Англии.
7. Снижение калорийности хлебобулочных изделий как необходимое условие организации диетического питания людей с избыточным весом.
8. Приготовление блинов на Масленицу как почитание солярного культа древних славян.
9. Пряник на Руси как традиционное праздничное угощение.
10. История приготовления печатного пряника как символа Тульского края.
11. Хлеб для славян как священный дар Богов.
12. Каравай как символ семейного благополучия.
13. Хлеб в русских фамилиях как объект лингвокультурологии.
14. Производство макаронных изделий как перспективный бизнес.
15. Пицца как национальный пирог Италии.
16. Какао в кондитерском деле как натуральный ароматизатор и краситель.
17. Шоколад как ценность кондитерского производства.
18. Пектин как санитар организма человека.
19. Кулинарные ТВ-шоу как новый формат популяризации профессий сферы питания.
20. Возникновение необычных и малоизвестных профессий пищевой сферы как следствие расширения гастрономических потребностей людей.
21. Ремесло кондитера как искусство.
22. Фантазия кулинара как залог успешности приготовления блюд.
23. Разнообразие макаронных изделий как способ удовлетворения потребительских предпочтений.
24. Стритфуд как общемировой гастрономический тренд.
25. Выпечка народов мира как отражение национальных традиций.