

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Калининский техникум агробизнеса»

утверждено

приказом 218 от 29.08.2024 г.

Документ подписан
электронной подписью

Сертификат: 00 e1 7a 51 8c f4 4c 83 ce b7 ff a9 b7 08 18 32 85
Владелец: Потупалов С.А.
Действителен: с 22 августа 2024 г. по 15 ноября 2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ПОО.02 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии
естественнонаучного профиля 43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Рассмотрено

на заседании педагогического совета

протокол № 1 от «29» августа 2024 г.

2024 г.

СОГЛАСОВАНО
зам. директора по учебной работе

 /Е.В.Пшеничникова/

29.08.2024 г.

Рабочая программа учебного предмета «Основы проектной деятельности» разработана в соответствии с О П С П О по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ОДОБРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательных предметов
Председатель комиссии

 /О.В.Дидык/

Протокол №1, дата 27.08.2024 г.

Составители (авторы): Данилова Т.В. преподаватель химии и биологии высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	стр. 4-8
2. Структура и содержание рабочей программы	9-12
3. Условия реализации рабочей программы	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета	14

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Общая характеристика

Учебный предмет «Основы проектной деятельности» является учебным предметом предлагаемым ОО и входит в состав общеобразовательного цикла ОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения предмета:

1.2.1 Цели общеобразовательного предмета

Содержание программы учебного предмета «Основы проектной деятельности» направлено на **достижение следующей цели:** развитие исследовательской компетентности студентов посредством освоения ими методов научного познания и умений учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Задачи программы:

- научить самостоятельному достижению намеченной цели;
- научить предвидеть мини-проблемы, которые предстоит при этом решить;
- сформировать умение работать с информацией, находить источники, из которых её можно почерпнуть;
- сформировать умения проводить исследования, передавать и презентовать полученные знания и опыт.

В результате освоения учебного предмета студент должен знать:

- Знать историю проектной деятельности.
- Знать принципы и структуру проекта.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- Оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники.
- Подготовить проект.
- Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей.
- Использовать средства ИКТ для подготовки проекта.
- Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий.
- Создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые.
- Осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.
- Представлять информацию различными способами.
- Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

1.2.2 Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК .

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<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 её 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь интегрировать знания разных предметных областей; - уметь переносить знания практическую область, освоенные средства и способы действия планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; собственную практику; - знать основы методологии исследовательской и проектной деятельности; - знать структуру и правила оформления исследовательской проектной работы; - иметь навыки формулировки темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность; - уметь выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы; - уметь определять цель и задачи исследовательской работы; - выбирать и применять на практике методы исследовательской деятельности адекватные исследования

	<ul style="list-style-type: none">- 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 её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;- 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;	
--	--	--

	<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; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. <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; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь самостоятельно осуществлять поиск, систематизацию и интерпретацию информации из энциклопедий, словарей, справочников; массовой информации, государственных электронных ресурсов учебного назначения; оценивать достоверность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; - уметь работать с различными источниками, в том числе первоисточниками, грамотно цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме; оформлять теоретические экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы; - уметь рецензировать чужую исследовательскую или проектную работы; - иметь навык наблюдения за и явлениями; - уметь оформлять результаты исследования с помощью описания фактов, составления простых таблиц, графиков, формулирования выводов, описывать результаты наблюдений, обсуждения полученных фактов; - уметь проводить измерения помощью различных приборов

	<ul style="list-style-type: none">- создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;- оценивать достоверность, легитимность информации, её 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 этнических норм, норм информационной безопасности;- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	34
в т.ч. учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
В т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	0
Промежуточная аттестация (<i>Защита индивидуального проекта</i>)	4

2.1. Тематический план и содержание учебного предмета Основы проектной деятельности

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4	5
Раздел 1. Планирование и организация проектной деятельности.			25	
Тема 1.1. Введение в проектную деятельность	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 02
	1	Типология проектов. Типы и виды проектов. технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Виды проектов (инвестиционный, инновационный, научно исследовательский, учебнообразовательный, смешанный).	1	
	2	Понятие проекта и проектной деятельности. Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся В том числе практических занятий	1	
Тема 1.2 Технологии работы над проектом	Содержание учебного материала		3	
	3	Этапы проектной деятельности. Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта. Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации. Основной этап: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом. Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта.	1	ОК 01, ОК 02
	4	Общие требования к проекту, продукты проектной деятельности. Характеристика элементов проекта. Структура проектов. Проектная документация. Методы работы с источниками информации. Виды литературных источников информации: учебная, справочноинформационная, научная литература. Информационные ресурсы (интернет-технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете.	1	

	5	Правила оформления проектов. Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерация страниц, рубрикация текста, способы выделения отдельных частей текста). Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем. В том числе практических занятий	1	
Тема 1.3 Разработка ка проекта	Содержание учебного материала		20	
	6-7	Составление плана собственного исследования. Выбор темы. Разработка алгоритма работы над проектом	2	ОК 01, ОК 02
	8-9	Схематическое изображение составляющих проекта. Составление паспорта проекта	2	
	10-11	Изучение литературных источников. Изучение информационных ресурсов с использованием сети Internet.	2	
	12-13	Анализ информации. Структурирование информации	2	
	14-15	Выполнение практической части индивидуального проекта	2	
	16-17	Выполнение практической части индивидуального проекта	2	
	18-19	Выполнение практической части индивидуального проекта. Оформление таблиц, графиков, диаграмм, схем.	2	
	20-21	Составление заключения в индивидуальном проекте, анализ полученных результатов. Оформление библиографического списка	2	
	22-23	Оформление приложения индивидуального проекта.	2	
24-25	Оформление результатов и рекомендаций прикладного характера	2		
Раздел 2. Презентация проекта			9	
Тема 2.1.		Содержание учебного материала	9	ОК 01, ОК 02

Требования и подготовка публичного выступления, презентации проекта	26	Формы презентации проекта. Структура выступления.	1	
	27	Требования к защите проекта. Критерии оценки проектной деятельности.	1	
	28	Требования к составлению презентаций. Особенности работы в программе Power Point. Требования к содержанию слайдов. Требования к оформлению презентаций.	1	
	29	Оформление презентации по теме исследования проектной деятельности в программе PowerPoint	1	
	30	Систематизация материала, обобщение результатов. Подготовка авторского доклада	1	
Промежуточная аттестация	31-32	Защита проекта.	2	
	33-34	Защита проекта.	2	
	В том числе практических занятий		-	
Всего:			34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Реализация программы учебного предмета осуществляется в учебном кабинете № 9.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор;
- аудиовизуальные средства: схемы и таблицы к лекциям в виде слайдов и электронных презентаций.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные источники

1.Афанасьев, В.В. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Афанасьев, О.В. Грибкова, Л.И. Уколова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17639-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533469>

2. Дрещинский, В.А. Основы научных исследований: учебник для среднего профессионального образования / В.А. Дрещинский. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16975-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532134>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Общая компетенция	Раздел	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1 Раздел 2	1. Фронтальный опрос; 2. Защита презентаций; 3. Тестирование; 4. Индивидуальное задание
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1 Раздел 2	1. Фронтальный опрос; 2. Защита презентаций; 3. Тестирование; 4. Индивидуальное задание 5. Защита индивидуального проекта

Темы индивидуальных проектов

1. Эфирные масла, их роль в профессии "Повар, кондитер"
2. ПАВы в пищевой промышленности
3. Альгология и химия морских водорослей
4. Пластмассы, их роль в профессии «Повар, кондитер»
5. Витамины, их роль в профессии «Повар, кондитер»
6. Спирты, их роль в профессии «Повар, кондитер»
7. Применение органических кислот в промышленности
8. Поваренная соль, значение соли в профессии «Повар, кондитер»
9. Дисперсные системы, их роль в профессии «Повар, кондитер»
10. Органические красители, их роль в профессии «Повар, кондитер»
11. Пищевая сода, ее значение в профессии «Повар, кондитер»
12. Влияние глютена на организм человека
13. Роль ферментов в пищевом производстве
14. Анилиновые красители: история, производство, перспектива
15. Антибиотики в пищевой и консервной промышленности
16. Вода: пищевая и промышленная.
17. Производство гелей и их применение в пищевой промышленности
18. Энергетическая ценность продуктов
19. Соли, их роль в профессии «Повар, кондитер»
20. Глутамат натрия – причина пищевой наркомании
21. Неорганические красители, их роль в профессии «Повар, кондитер»
22. Дрожжи, их роль в профессии «Повар, кондитер»
23. Алюминий на кухне: опасный враг или верный помощник
24. Уксусная кислота, ее роль в профессии «Повар, кондитер»
25. Ароматические вещества, их роль в профессии «Повар, кондитер»
26. Жиры: вред и польза
27. Добавки, красители и консерванты в пищевых продуктах
28. Белки и их значение в питании человека