

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск-Камчатский,  
2023 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей общеобразовательных  
дисциплин,  
протокол №8 от «11» мая 2023 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ Е.В. Катырбаева

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
\_\_\_\_\_ О.Н. Толоконникова  
«11» мая 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 (с изм. и доп.)

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Индивидуальный проект» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565 (с изм. и доп.) и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой профессии, является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Индивидуальный проект»: сформировать у обучающихся знания, умения и навыки и их применение в практической профессиональной деятельности.

Дисциплина направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
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.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
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.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое 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 5.3	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.

Освоение содержания учебной дисциплины «Индивидуальный проект» обеспечивает достижение студентами следующих результатов.

*Личностные результаты освоения программы дисциплины:*

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.

*Метапредметные результаты освоения программы дисциплины:*

- освоение межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

*Предметные результаты освоения программы дисциплины.*

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

– сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

– способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

– сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых 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.

По окончании изучения курса «Индивидуальный проект» учащиеся:

**должны знать:**

- основы методологии исследовательской и проектной деятельности;

- структуру и правила оформления исследовательской и проектной работы.

**должны уметь:**

- формулировать тему исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;

- составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;

- выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;
- определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;
- работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;
- выбирать и применять на практике методы исследовательской деятельности адекватные задачам исследования;
- оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы;
- рецензировать чужую исследовательскую или проектную работы;
- наблюдать за биологическими, экологическими и социальными явлениями;
- описывать результаты наблюдений, обсуждения полученных фактов;
- проводить опыт в соответствии с задачами, объяснить результаты;
- проводить измерения с помощью различных приборов;
- выполнять письменные инструкции правил безопасности;
- оформлять результаты исследования с помощью описания фактов, составления простых таблиц, графиков, формулирования выводов.

По окончании изучения курса «Индивидуальный проект» учащиеся должны владеть

- понятиями: абстракция, анализ, апробация, библиография, гипотеза исследования, дедукция, закон, индукция, концепция, моделирование, наблюдение, наука, обобщение, объект исследования, предмет исследования, принцип, рецензия, синтез, сравнение, теория, факт.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **38** часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Итоговая аттестация в форме - защита проекта (зачет)</b>	<b>6</b>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды общих компетенций и личностных метапредметных, предметных результатов
1	2	3	4
<p><b>Раздел 1. Культура исследования и проектирования</b>  Знакомство с современными научными представлениями о нормах проектной и исследовательской деятельности, а также анализ уже реализованных проектов. Что такое проект. Основные понятия, применяемые в области проектирования: проект; технологические, социальные, экономические, волонтерские, организационные, смешанные проекты. Выдвижение идеи проекта. Процесс проектирования и его отличие от других профессиональных занятий. Рассмотрение примера масштабного проекта от первоначальной идеи с системой аргументации до полной его реализации на примере проектов технического профиля (в сфере общественного питания). Техническое проектирование и конструирование. Разбор понятий: проектно-конструкторская деятельность, конструирование, техническое проектирование. Социальное проектирование как возможность улучшить социальную сферу и закрепить определённую систему ценностей в сознании учащихся. Волонтерские проекты и сообщества. Виды волонтерских проектов: социокультурные, информационно-консультативные, экологические.</p> <p><b>Тема направлена на формирование следующих предпринимательских компетенций:</b>  <b>Стратегическое мышление</b>  <b>Навыки в области маркетинга</b>  <b>Навыки проектного управления</b>  <b>Навыки для подготовки технико-экономического обоснования проекта</b>  <b>Аналитические способности</b>  <b>Умение видеть риски и возможности</b></p>		3	<p>ОК 01-06,  ПК 1.1.-1.4.  ПК 2.1.-2.3.,  2.5.-2.8  ПК 3.1.-3.6.  ПК 4.1.-4.5  ПК 5.1., 5.3.-  5.5.</p>
<p><b>Раздел 2. Самоопределение: какую проблему решаем</b>  Проекты и технологии: выбор сферы деятельности. Формируем отношение к проблемам. Знакомимся с проектными движениями.</p>		3	ОК 01-06
<p>Практическая работа №1. Первичное самоопределение. Обоснование актуальности темы для проекта/исследования.</p>		1	
<p><b>Раздел 3. Замысел и ресурсы проекта</b>  Понятия «проблема» и «позиция» в работе над проектом. Выдвижение и формулировка цели проекта. Целеполагание, постановка задач и прогнозирование результатов проекта. Роль акции в реализации проектов. Ресурсы и бюджет проекта.</p>		4	ОК 01-06
<p>Практическая работа №2. Поиск недостающей информации, её обработка и анализ.</p>		2	

<p><b>Раздел 4. Чистая страна – проблема. Цель и проект</b>  <b>Тема направлена на формирование следующих предпринимательских компетенций:</b>  <b>Навыки коллективной работы и управления</b>  <b>Стратегическое мышление</b>  <b>Навыки в области маркетинга</b>  <b>Навыки проектного управления</b>  <b>Навыки для подготовки технико-экономического обоснования проекта</b>  <b>Аналитические способности</b>  <b>Умение видеть риски и возможности</b></p>	<b>3</b>	<p>ОК 01-06,  ПК 1.1.-1.4.  ПК 2.1.-2.3.,  2.5.-2.8  ПК 3.1.-3.6.  ПК 4.1.-4.5  ПК 5.1., 5.3.-  5.5.</p>
<p><b>Раздел 5. Условия реализации проекта</b>  Планирование действий. Освоение понятий: планирование, прогнозирование, спонсор, инвестор, благотворитель.  Раздел 4.2. Источники финансирования проекта. Освоение понятий: кредитование, бизнес-план, венчурные фонды и компании, бизнес-ангелы, долговые и долевые ценные бумаги, дивиденды, фондовый рынок, краудфандинг. Сторонники и команда проекта, эффективность использования вклада каждого участника.  Особенности работы команды над проектом, проектная команда, роли и функции в проекте.</p>	<b>4</b>	<p>ОК 01-06,  ПК 1.1.-1.4.  ПК 2.1.-2.3.,  2.5.-2.8  ПК 3.1.-3.6.  ПК 4.1.-4.5  ПК 5.1., 5.3.-  5.5.</p>
<p>Практическая работа №3. Модели и способы управления проектами  <b>Практическая работа направлена на формирование следующих предпринимательских компетенций:</b>  <b>Стратегическое мышление</b>  <b>Навыки в области маркетинга</b>  <b>Навыки проектного управления</b>  <b>Навыки для подготовки технико-экономического обоснования проекта</b>  <b>Аналитические способности</b>  <b>Умение видеть риски и возможности</b></p>	<b>2</b>	<p>ПК 4.1.-4.5  ПК 5.1., 5.3.-  5.5.</p>
<p><b>Раздел 6. Трудности реализации проекта</b>  Переход от замысла к реализации проекта. Освоение понятий: жизненный цикл проекта, жизненный цикл продукта (изделия), эксплуатация, утилизация. Возможные риски проектов, способы их предвидения и преодоления.</p>	<b>3</b>	<p>ОК 01-06,  ПК 1.1.-1.4.  ПК 2.1.-2.3.,  2.5.-2.8  ПК 3.1.-3.6.  ПК 4.1.-4.5  ПК 5.1., 5.3.-  5.5.</p>
<p>Практическая работа №4. Анализ региональных проектов школьников на примере проектов технического профиля (в сфере общественного питания). Разработка идеи и замысла проекта.  <b>Практическая работа направлена на формирование следующих предпринимательских компетенций:</b>  <b>Стратегическое мышление</b>  <b>Навыки в области маркетинга</b>  <b>Навыки проектного управления</b>  <b>Навыки для подготовки технико-экономического обоснования проекта</b>  <b>Аналитические способности</b>  <b>Умение видеть риски и возможности</b></p>	<b>2</b>	<p>ПК 3.1.-3.6.  ПК 4.1.-4.5  ПК 5.1., 5.3.-  5.5.</p>

<p><b>Раздел 7. Предварительная защита и экспертная оценка проектных и исследовательских работ</b>          Позиция эксперта. Предварительная защита проектов и исследовательских работ, подготовка к взаимодействию с экспертами.</p>	<b>3</b>	ОК 01-06
<p><b>Раздел 8. Дополнительные возможности улучшения проекта</b></p>		
<p>Практическая работа №5. Технология как мост от идеи к продукту. Освоение понятий: изобретение, технология, технологическая долина, агротехнологии. Видим за проектом инфраструктуру. Опросы как эффективный инструмент проектирования. Освоение понятий: анкета, социологический опрос, интернет-опрос, генеральная совокупность, выборка респондентов. Возможности социальных сетей. Сетевые формы проектов. Освоение понятий: таргетированная реклама, реклама по бартеру и возможности продвижения проектов в социальных сетях. Алгоритм создания и использования видеоролика для продвижения проекта. Оформление и предъявление результатов проектной и исследовательской деятельности</p>	<b>2</b>	ОК 01-06, ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.3., 2.5.-2.8 ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5 ПК 5.1., 5.3.- 5.5.
<p><b>Раздел 9. Презентация и защита проекта</b></p>		
<p>Практическая работа №6.          Итоговая презентация, публичная защита индивидуальных проектов/ исследований, рекомендации к её подготовке и проведению.  <b>Практическая работа направлена на формирование следующих предпринимательских компетенций:</b>  <b>Стратегическое мышление</b>  <b>Навыки в области маркетинга</b>  <b>Навыки проектного управления</b>  <b>Навыки для подготовки технико-экономического обоснования проекта</b>  <b>Аналитические способности</b>  <b>Умение видеть риски и возможности</b></p>	<b>3</b>	ОК 01-06, ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.3., 2.5.-2.8 ПК 3.1.-3.6. ПК 4.1.-4.5 ПК 5.1., 5.3.- 5.5.
<p><b>Промежуточная аттестация (зачет)</b></p>	<b>6</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины используется специализированный учебный кабинет:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- экран, проектор, магнитная доска;
- дидактические пособия;
- программное обеспечение;
- комплект форм, бланков для бронирования;
- презентации по различным темам.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### **Основные источники:**

1. Сладкова, О. Б. Основы научно-исследовательской работы: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. Б. Сладкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15436-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520453>

2. Байбородова, Л. В. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Байбородова, А. П. Чернявская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 221 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10316-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517736> .

### 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 критерии системы в оценочных бланках, индивидуальное и групповое оценивание (самооценивание, оценка одноклассников).

Преподаватель фиксирует достижения студентов в 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
<b>Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем (1-5 баллов)</b>	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, макета, объекта, творческого решения и т. п.	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
<b>Знание предмета (1-5 баллов)</b>	Умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки
<b>Регулятивные действия (1-4 баллов)</b>	Умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося
<b>Коммуникация (1-4 баллов)</b>	Умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы	Продемонстрированы 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.

# ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

для студентов набора 2023 года  
на базе основного общего образования  
на 2024/2025 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей  
общеобразовательных дисциплин,  
протокол №1 от 28 августа 2024 г.

В рабочую программу на 2024/2025 учебный год внесены следующие  
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	Раздел 1. Паспорт рабочей программы п. 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	Формулировку компетенций изложить в следующей редакции: 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 профессиональной деятельности. 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. ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	п. 84 приказа Министерства просвещения Российской Федерации № 464 от 03 июля 2024 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

		<p>государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	
2	<p>Раздел 3. Условия реализации программы дисциплины</p>	<p>В список литературы внесены следующие источники:</p> <p>1. Индивидуальный проект. Шаг в профессию: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ М.В. Половкова, А.В. Носов, Т.В. Половкова. – Москва: Просвещение, 2024. – 192 с.</p> <p>2. 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.</p>	<p>Соблюдение требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</p>