МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РФ

Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Майкопское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа»

СОГЛАСОВАНО

Педагогический совет
Майкопского СУВУ
«27» 08 2026 г.
Протокол №1

УТВЕРЖДАЮ

Директор Майкопского СУВУ
_____ С. Е. Хут
« 28 » 08 2026 г.
Приказ № 134-П

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины СОО.14 Технология разработки индивидуального проекта

по профессии среднего профессионального образования

08.01.28 Мастер отделочных строительных и декоративных работ

Квалификация: мастер отделочных строительных работ

Форма обучения очная

2026 г.

Содержание

1.Пояснительная записка

2.Общая характеристика учебной дисциплины «Технология разработки индивидуального проекта»

3. Место учебной дисциплины в учебном плане

4.Результаты освоения учебной дисциплины

5.Содержание учебной дисциплины.

6.Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.

7.Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины

8.Рекомендуемая литература.

1.Пояснительная записка.

Программа учебной дисциплины Технология разработки индивидуального проекта, реализуется в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой профессии.

Программа разработана в соответствии с ФГОС СОО, утвержденным Приказом № 413 от 17 мая 2012 г. и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- формирование навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы.
- систематизация представления обучающихся о проектной и исследовательской деятельности через овладение основными понятиями; - формирование основых практических умений организации научно - исследовательской работы;
- развитие умения формулировать цель, задачи, гипотезу, объект и предмет исследования;
- совершенствование умения поиска информации из разных источников;
- формирование культуры публичного выступления;
- оказание методической поддержки обучающихся при проведении исследовательских работ, проектов и подготовке выступлений на научно - практических конференциях;
- совершенствование общественно – практической активности обучающихся; - содействие профессиональному самоопределению обучающихся;
- выделение основных этапов написания выпускной квалификационной работы;
- систематизация представления обучающихся о процедуре защиты курсовой, дипломной работы.

Методологической основой реализации программы является системнодеятельностный подход, который предполагает обеспечить:

- формирование готовности обучающихся к саморазвитию и непрерывному образованию;
- проектирование и конструирование развивающей образовательной среды организации, осуществляющей образовательную деятельность;
- активную учебно-познавательную деятельность обучающихся;
- построение образовательной деятельности с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и здоровья обучающихся.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

2.Общая характеристика дисциплины

Учебная дисциплина обеспечивает освоение теоретических знаний в области учебно-исследовательской деятельности, направлена на формирование исследовательских умений обучающихся в ходе осуществления познавательной, учебно-исследовательской деятельности. Программа дисциплины состоит из тем, отражающих основные организационные и содержательные подходы к учебно-исследовательской работе, к выполнению индивидуального проекта. Учебная дисциплина имеет своей целью подготовить обучающихся к научно-исследовательской работе в процессе обучения в техникуме (выполнение индивидуальных проектов, курсовых работ, выпускных квалификационных работ) и в будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина задаѐт методологическую рамку для разработки исследования по дисциплинам всех циклов учебного плана.

Программа рассчитана на 36 час теоретических занятий.

Вид учебной работы	***Объем часов***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**32**
в том числе:	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающихся	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета в первом семестре 1 курса	

Дидактическая модель обучения, предусмотренная в программе отражает модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков обучающихся, обобщенных способов деятельности. Основной организационной формой процесса обучения является урок. При реализации программы планируются различные виды уроков.При построении программы учтена взаимосвязь репродуктивной проблемной формы обучения, что позволяет реализовать индивидуальные способности обучающихся, сочетать коллективную и индивидуальную самостоятельную работу.

При выборе форм контроля и оценки учтены степень важности материала для будущей профессиональной деятельности, индивидуальные особенности учебно-познавательной деятельности обучающихся, их психологические и физиологические особенности.

Контроль и оценка знаний проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение данной общеобразовательной учебной дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Система оценки достижений планируемых результатов освоения дисциплины УД. 19 «Технология проекта»:

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

1) владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; 2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; 3) владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретѐнных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; 4) способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; 5) способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; 6) способность разрабатывать структуру конкретного проекта; 7) владение умением определять методологию исследовательской деятельности; 8) владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; 9) владение умением проводить	1. Оценка выполнения работ практических занятий. 2. Оценка выполнения работ вне учебной самостоятельной работа. 3. Оценка защиты индивидуального проекта.
исследования; 10) владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; 11) способность представлять результаты исследования в форме презентации.	

Темы индивидуальных проектов

Русский язык и Литература

1. Ассортимент и процесс приготовления сложных холодных десертов в литературе русских писателей.
2. Ассортимент и процесс приготовления сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий в художественной литературе.
3. Ассортимент и процесс приготовления сложных холодных закусок в русской литературе.
4. Русская национальная кухня в произведениях русских писателей.

Кулинарный рецепт как особый вид текста.

Иностранный язык

1. Иностранный язык в рецептуре кулинарных блюд
2. Иностранный язык в рецептуре кондитерских и мучных изделий
3. Популярность русской кухни в Англии
4. Популярность русской кухни в Германии История

1. Путешествие в историю бобовых
2. Молоко и молочные блюда в рационе питания и использования исторических личностей
3. Истрия, традиции и обычаи чайной церемонии.
4. Как на Руси дичь добывали: история, традиции и обычая охоты.
5. Как на Руси дичь добывали: история, традиции и обычая охоты.
6. История появления и использования картофеля в России.
7. Хлеб – всему голова: история, обычаи и традиция хлеба Обществознание

1. Еда и культура потребления на Востоке (Китай)
2. Еда и культура потребления на Востоке (Япония)
3. Еда и культура потребления в Европе (Франция)
4. Еда и культура потребления в России
5. Знаменитые купеческие семьи Екатеринодарской губернии География

1. Размещение предприятий общественного питания в г. Армавира.
2. География поставщиков плодов на рынок г. Армавира.
3. География поставщиков овощей на рынок г. Армавира.
4. География поставщиков рыбы на рынок г. Армавира.
5. География поставщиков мяса и домашней птицы на рынок г. Армавира.
6. Сырье для предприятий общественного питания. Математика

1. Математика в профессии Повар
2. Математика в технологии приготовления горячих блюд
3. Математика в технологии приготовления холодных блюд
4. Математика в профессии Кондитер Информатика

1. Конструирование эскиза производственного цеха с учетом всех требований
2. Арт-дизайн технологических карт блюд из овощей

3. Арт-дизайн технологических карт блюд из мяса и рыбы
4. Арт-дизайн технологических карт хлебобулочных и кондитерских изделий Физика, химия

1. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из овощей, рыбы, мяса.
2. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из рыбы, мяса.
3. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения блюд из мяса.
4. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.
5. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения десертов.
6. Актуальные направления в процессе приготовления здоровой еды.
7. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении супов.
8. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении соусов.
9. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении хлебобулочных мучных, кондитерских изделий. Биология

1. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из овощей и грибов.
2. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из круп, бобовых.
3. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.
4. Роль бактерий в технологии приготовления супов и соуса.
5. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из рыбы.
6. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
7. Роль бактерий в технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
8. Роль бактерий в технологии приготовления сладких блюд и напитков.
9. Роль бактерий в технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
10. Влияние бактерий на сохранность и качество сырья, готовой кулинарной продукции. 11. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из овощей и грибов на здоровье человека.
12. Влияние пищевых добавок в приготовлении супов и соуса на здоровье человека.
13. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из рыбы и мяса на здоровье человека. 14. Влияние пищевых добавок в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок на здоровье человека.

Физическая культура

1. Влияние развития координации движения на качество нарезки из овощей
2. Влияние развития силовых способностей при первичной обработке мясных туш
3. Фитнес-блюдо в рационе здорового образа жизни
4. Фитнес-блюдо в рационе питания спортсменов Экология

1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из овощей и грибов.
2. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из круп, бобовых.

3. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.
4. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении супов и соуса.
5. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из рыбы.
6. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. 7. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.
8. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении сладких блюд и напитков.
9. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Экономика

1. Прибыль, рентабельность предприятия общественного питания. Пути роста рентабельности.
2. Планирование основных показателей горячего цеха.
3. Планирование основных показателей холодного цеха.
4. Планирование основных показателей кондитерского цеха.
5. Анализ основных экономических показателей предприятия общественного питания.
6. Пути снижения себестоимости продукции в предприятиях общественного питания

3.Место общеобразовательной учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина является дополнительным учебным предметом включенным образовательной организацией в основную профессиональную образовательную программу СПО на базе среднего общего образованияс учетом требований ФГОС СПО естественнонаучного профиля профессионального образования и входит в цикл общеобразовательных дисциплин.

4.Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины, обеспечивает достижение обучающимися следующих ***результатов: Личностных:***

- постижение мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- освоение основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нѐм

взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - овладение навыками сотрудничества со сверстниками, взрослыми в учебноисследовательской, проектной деятельности;

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- осознание выбранной профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов.

Метапредметных:

- овладение умением самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - овладение **умением продуктивно общаться и взаимодействовать**в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;
- овладение умениями согласования процедур совместного действия;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- овладение умениями 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;
- овладение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- овладение 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.

Предметных:

- владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретѐнных 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;
- способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;
- способность разрабатывать структуру конкретного проекта;
- владение умением определять методологию исследовательской деятельности;
- владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию;
- владение умением проводить исследования;
- владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы;
- способность представлять результаты исследования в форме презентации.

Кроме того, в процессе освоения дисциплины происходит формирование общих компетенций в рамках федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего полного общего образования в пределах ОПОП СПО:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

5.Содержание учебной дисциплины

Введение

Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося. Понятие о науке, познании, исследовании.

Тема 1. Методология и методика исследования

Понятие «метод», «методология», «эксперимент», «закономерность». Методологические принципы. Структура методологии. Понятие о логике исследования.

Тема 2. Типы и виды проектов

Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Виды проектов (инновационный, конструкторский, исследовательский, инженерный, информационный, творческий, социальный, прикладной).

Тема 3. Организация работы над проектом.

Творческие проектные мастерские. Организация групповой и индивидуальной работы. Дневник работы над проектом и отчет о работе, защита проекта.

Тема 4. Этапы работы над проектом.

Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации.

Основной этап: обсуждение методологических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом.

Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта

Тема 5. Методы работы с источником информации. Виды литературных источников информации. Информационные ресурсы.

Тема 6. Выполнение исследовательской работы в форме рефератов Реферат: структура, этапы работы, требования к оформлению, критерии оценки. Выполнение исследовательской работы в форме рефератов

Доклад: структура, этапы работы, требования к оформлению, критерии оценк

Тема 7. Правила оформления Проекта. Презентация проекта.

Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста

Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.

Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем. Структурирование аргументации результатов исследования на основе собранных данных.

Требования к изложению результатов работы над индивидуальным проектом через статью. Требования к приложениям результатов исследования индивидуального проекта .

Требования к приложениям результатов исследования индивидуального проекта.

Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к содержанию слайдов.

Тема 8. Особенности выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)

Структура ВКР. Оформление задания для выполнения ВКР.

Календарный план-график выполнения ВКР. Порядок сдачи и защиты ВКР.

6. Условия реализации программы предмета

Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета

Проектор - 1 шт..; настенный экран - 1 шт.; компьютер - 1 шт.; стол учителя - 2 шт.; парты ученические - 15 шт.; стулья-30шт., шкафы - 2 шт.; стенды-4 шт.;