

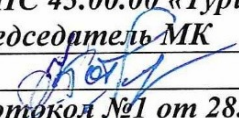
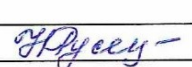
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»			
Наименование документа Рабочая программа дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект Специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № 0</i>	Лист 1 из 24	
		Экз. №	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины
БД. 14 Индивидуальный проект

по специальности **43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

2025 год

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09.12.2016 (регистрационный № 1565), примерной основной образовательной программы (ПООП) федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервиса и туризма, утвержденного Протоколом от 19 декабря 2023 №11. Зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-620 от 29.12.2023 (регистрационный № 146).

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
<i>на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
 Е.А. Торопыгина	 Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Автор-разработчик: Егорова Анастасия Георгиевна, преподаватель высшей категории

Рецензенты: HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Индивидуальный проект».....	4
2.Структура и содержание общеобразовательной дисциплины.....	14
3.Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	19
4.Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины.....	20
5. Примерные темы индивидуальных проектов.....	22

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины

БД.14 Индивидуальный проект

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина БД.14 Индивидуальный проект является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины БД. 14 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.

Нормативную правовую основу реализации среднего общего образования, в пределах освоения основных образовательных программ среднего профессионального образования, составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 24.09.2022 N 371-ФЗ);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного среднего общего образования» (в ред. Приказа Минпроса от 12.08.2022 N 732-ФЗ);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Рекомендации Минпросвещения РФ от 01.03.2023 № 05-592 по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

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

Индивидуальный проект – это работа, направленная на решение актуальной проблемы, сформулированной в виде ряда задач, а результатом этой работы является найденный способ решения проблемы, который носит практический характер и имеет важное прикладное значение. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно (индивидуально или в группе) под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин, с учетом получаемой профессии или специальности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект:

- сформировать навыки коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- развить способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформировать навыки проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- развивать способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

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

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Перечень общих компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03 определять этапы решения задачи
		Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.03 составлять план действия
		Уо 01.05 определять необходимые ресурсы
		Уо 01.06 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.07 реализовывать составленный план
		Уо 01.08 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		Зо 01.01. актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02. основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04. методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05. структуру плана для решения задач
		Зо 01.06. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		Уо.02.01 определять задачи для поиска информации
		Уо.02.02 определять необходимые источники информации
		Уо.02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо.02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо.02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо.02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо.02.07 использовать современное программное обеспечение
		Уо.02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02 приемы структурирования информации
		Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

Инвариантные целевые ориентиры профессионально-трудового воспитания:

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	
ЦОЦНП	Ценности научного познания
ЦОЦНП.1 .	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦОЦНП.3 .	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
ЦОЦНП.4 .	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦОЦНП.5 .	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦОЦНП.6 .	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	20
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет в форме защиты индивидуального проекта	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Методология проектной деятельности, типология проектов (Теоретическая часть)		10	
Тема 1.1. Проект как вид учебно-познавательной деятельности. Теоретические основы проектирования.	Основное содержание Определение понятия «проект». Мотивация проектной деятельности. Усвоение теоретических основ проектирования. Различие между проектной и исследовательской деятельностью. Занятие проектной деятельностью как проявление творчества. «Беседа «за круглым столом» на тему «Познавательный интерес в разных предметных областях с учётом выбранной специальности»	1	ОК 01 ЦОЦНП.1.
Тема 1.2. Особенности проектной деятельности. Виды проектов	Понимание различия между разными типами проектов. Определение, к какому типу относится тот или иной проект. Управление проектами.	1	ОК 01, ОК 02
Тема 1.3. Этапы работы над проектом.	Требования к структуре и содержанию проекта. Грамотное изложение сути проблемы, недопущение упрощенчества, поверхностного толкования тех или иных вопросов.	1	ОК 02 ЦОЦНП.4
Тема 1.4 Составление плана реализации проекта.	Самостоятельное толкование и переработка информации и преобразование ее в план проекта.	1	ОК 02
Тема 1.5. Работа с информационными источниками. Алгоритмы специальных способов работы с информацией.	Изучение методов, приемов, технологии поиска и переработки информации. Применение информационных технологий в проектной деятельности. Изучение Правил безопасности работы в сети Интернет. Кейс «Выбор современных средств поиска, анализа и интерпретации информации в проекте»	1	ОК 02 ЦОЦНП.5

Тема 1.6 Выбор литературы по теме индивидуального проекта.	Изучение способов работы с научной литературой по теме исследования Изучение правил оформления библиографического списка согласно требованиям ЕСТД и ЕСКД, ГОСТам	1	ОК 02
Тема 1.7 Методы исследования	Изучение различных научных методов исследования, применяемых в проектной деятельности. Способы интерпретации результатов исследования. Мозговой штурм «Научные методы в проекте», направленный на развитие и применение навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов	1	ОК 02 ЦОЦНП.6
Тема 1.8 Общие требования к оформлению текста.	Изучение основных требований оформления текста и проекта	1	ОК 05
Тема 1.9 Графические материалы индивидуального проекта: виды, требования к оформлению. Подготовка презентации проекта	Рассмотрение способов оформления таблиц, рисунков, Иллюстраций и требования к ним.	1	ОК 01,02
Тема 1.10 Плагиат и как его избежать в своей работе.	Отбор и систематизация информации. Рассмотрение видов переработки чужого текста. Беседа «Антиплагиат, как способ определения достоверности научной информации»	1	ОК 05 ЦОЦНП.3.
Раздел 2. Практическая реализация проектно-исследовательской деятельности		20	ОК 01,02, ОК 04, ОК 09
Тема 2.1 Формулирование проблемы, темы проекта и ее актуальности.	Практическое занятие № 1. Выбор темы проекта. Требования к теме. Алгоритм формулирования темы проекта. Определение типа проекта.	1	ОК 01
Тема 2.2 Структура проекта. Алгоритм работ над проектом	Практическое занятие № 2. Определение этапов работы над проектом. Проект – это «Пять П». Планирование проекта.	1	ОК 1
Тема 2.3 Оформление содержания проекта.	Практическое занятие № 3. Соблюдение подготовительного и поискового этапов работы над проектом. Составление содержания проекта.	1	ОК 01, 02
Тема 2.4 Постановка цели и определение задач проекта, выбор предмета и объекта.	Практическое занятие № 4. Постановка цели и определение задач работы над индивидуальным проектом в соответствии с содержанием.	1	ОК 01,02
Тема 2.5 Обоснование актуальности исследования.	Практическое занятие № 5. Оценка и обоснование актуальности проекта. Описание и определение проблемного поля.	1	ОК 01,02

Тема 2.6 Требования и подходы к разработке практической части проекта. Обоснование практического применения проекта.	Практическое занятие № 6. Раскрытие практического значения (применения) индивидуального проекта с учетом полученных результатов работы над ним.	1	ОК 01,02
Тема 2.7 Методы исследования. Особенности оформления и представления результатов собственных исследований (наблюдения, опыт, эксперимент и т.д.). Оформление введения к проекту.	Практическое занятие № 7. Изучение методов исследования и выбор метода для проекта. Форматирование и структурирование введения в соответствии с требованиями к оформлению проекта.	1	ОК 01,02
Тема 2.8 Оформление глав проекта.	Практическое занятие № 8. Оформление заголовков структурных элементов (глав) проекта.	1	ОК 01,02
Тема 2.9 Разделение глав проекта на параграфы.	Практическое занятие № 9. Оформление наименований структурных элементов (параграфов) проекта.	1	ОК 01,02
Тема 2.10 Систематизация информации по главам.	Практическое занятие № 10. Форматирование и структурирование теоретической и практической частей проекта.	1	ОК 01,02
Тема 2.11 Форматирование текстового документа.	Практическое занятие № 11. Редактирование текстовой части проекта в соответствии с требованиями.	1	ОК 01,02
Тема 2.12 Оформление библиографического списка и перечня информационных источников.	Практическое занятие № 12. Оформление библиографического списка и перечня информационных источников в соответствии с требованиями	1	ОК 01,02
Тема 2.13 Графические материалы индивидуального проекта, виды, требования к оформлению. Оформление таблиц, рисунков, иллюстраций.	Практическое занятие № 13. Оформление таблиц, рисунков, иллюстраций в соответствии с требованиями	1	ОК 01,02
Тема 2.14 Оформление ссылок, сносок, приложений.	Практическое занятие № 14. Изучение Правил оформления ссылок на информационные источники в соответствии с требованиями ГОСТов. Оформление ссылок, сносок, приложений в соответствии с требованиями	1	ОК 01,02
Тема 2.15 Написание заключительной	Практическое занятие № 15.	1	ОК 01,02

части индивидуального проекта. Формулировка заключения, выводов по итогам работы над проектом.	Составление краткого обзора проекта, формулирование выводов, оформление заключения в соответствии с требованиями.		
Тема 2.16 Структура и Оформление мультимедийной презентации проекта. Подготовка презентации проекта.	Практическое занятие № 16. Овладение навыками работы в программе Power Point. Примерное оформление слайда в соответствии с требованиями.	1	ОК 01,02
Тема 2.17 Анализ проекта по критериям внешней оценки. Самооценка индивидуального проекта. Подготовка тезисов доклада.	Практическое занятие № 17. Проведение самооценки индивидуального проекта в соответствии с разработанными критериями.	1	ОК 01,02
Тема 2.18 Визуализация информации (скрайбинг, скетчноутинг).	Практическое занятие № 18. Ознакомление с технологиями визуализации и систематизации текстовой информации. Создание скетчей (визуальных заметок). Инфографика. Скайбинг.	1	ОК 01,02,04
Тема 2.19 Редактирование проекта, оформление титульного листа.	Практическое занятие № 19. Конечная систематизация информации проекта, оформление титульного листа	1	ОК 01,02
Тема 2.20. Публичная защита проектов.	Практическое занятие № 20. Публичная репетиция представления индивидуального проекта. Публичная защита проекта. Презентация своего опыта.	1	ОК 09
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)			2
Всего:			32

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект происходит в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования, учебного кабинета, в котором имеется у студентов 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 БД. 14 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 техникума имеет печатные и 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.

3.2.1. Печатные издания:

Основные источники:

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», 2022.

2. Пастухова И.П., Тарасова Н.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Тарасова Н.В., Пастухова И.П. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

3. Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8. М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2021.

4. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2023.

Дополнительные источники:

1. Гин, С. И. Проект или исследование? / С. И. Гин // Пачатковая школа. – 2024. – № 6. – С. 49–51

2. Гурман С.М. Оформление учебных текстовых документов: Методические указания / С.М. Гурман, В.И. Семёнов. – Богданович, 2021.

3. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.:

АРКТИ, 2023.

4. Шурыгина А.Г., Носова Н.В. Программа учебных модулей «Основы проектной деятельности» для учащихся основной школы разработанным А.Г. Шурыгиной и Н.В. Носовой. – Киров: Кировский ИПК и ПРО, 2021.

5. Щербакова С.Г. Организация проектной деятельности в образовательном учреждении. Издательско-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2022.

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 общеобразовательной дисциплины

БД.14 Индивидуальный проект

Контроль и оценка освоения общеобразовательной дисциплины БД. 14 Индивидуальный проект раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	
ЦОЦНП	Ценности научного познания
ЦОЦНП.1 .	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦОЦНП.3 .	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
ЦОЦНП.4 .	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦОЦНП.5 .	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ЦОЦНП.6 .	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

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, 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
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 представлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля
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.	Использован	1 - представленный демонстрационный материал не используется

	ие демонстраци онного материала	в докладе 2 - представленный демонстрационный материал используется в докладе 3 - представленный демонстрационный материал используется в докладе, информативен, автор свободно в нем ориентируется
4.	Оформление демонстраци онного 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

• Русский язык и Литература

1. Ассортимент и процессе приготовления сложных холодных десертов в литературе русских писателей.
2. Ассортимент и процессе приготовления сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий в художественной литературе.
3. Ассортимент и процессе приготовления сложных холодных закусок в русской литературе.
4. Русская национальная кухня в произведениях русских писателей.
5. Кулинарный рецепт как особый вид текста.
6. Хлеб в русских фамилиях как объект лингвокультурологии.
7. Русская национальная кухня в произведениях русских писателей.
8. Кулинарный рецепт как особый вид текста.
9. Обед с Тургеневым.
10. Вкусный текст М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита».
11. «Хлеб – это просто еда...» (по мотивам «Колымских рассказов» В. Шаламова)
12. Гастрономические страницы литературы XIX века.

• Иностранный язык

13. Иностранный язык в рецептуре кулинарных блюд
14. Иностранный язык в рецептуре кондитерских и мучных изделий
15. Популярность русской кухни в Англии
16. Популярность русской кухни в Германии

• История

1. Влияние традиций приготовления блюд Симбирской кухни на развитие современных тенденций в ассортименте блюд региональной кухни.
2. Влияние традиций приготовления блюд национальной татарской кухни на развитие современных тенденций в ассортименте блюд региональной кухни.
3. Ассортимент блюд в питании семьи Ульяновых.
4. Забытые кулинарные традиции русской национальной кухни
5. Исторические факты, традиции в технологии приготовления блюд постной кухни.
6. Возрождение традиций хлебопечения как сохранение национального наследия Руси.
7. Влияние традиций приготовления блюд Симбирской кухни на развитие современных тенденций в ассортименте блюд региональной кухни.

• Обществознание

17. Специфика культуры питания приверженцев религиозных культур (Ислам)
18. Специфика культуры питания приверженцев религиозных культур (Христианство)
19. Знаменитые купеческие семьи Симбирской губернии
20. Традиции и культура потребления еды чувашской национальной кухни
21. Традиции и культура потребления еды русской национальной кухни
22. Традиции и культура потребления еды мордовской национальной кухни
23. Традиции и культура потребления еды марийской национальной кухни

• География

24. Размещение предприятий общественного питания в г. Ульяновске.
25. География поставщиков плодов на рынок г. Ульяновска.
26. География поставщиков овощей на рынок г. Ульяновска.
27. География поставщиков рыбы на рынок г. Ульяновска.
28. География поставщиков мяса и домашней птицы на рынок г. Ульяновска.
29. Сырье для предприятий общественного питания.

• Математика

30. Тригонометрия в производстве кондитерских изделий
31. Математика в технологии приготовления горячих блюд
32. Математика в технологии приготовления холодных блюд
33. Математика в технологии приготовления напитков и десертов
34. Теория цвета и композиции в кулинарии.

- **Информатика**

35. Конструирование эскиза производственного цеха с учетом всех требований
36. Разработка блюд с помощью программы «Шеф-эксперт»
37. Дизайн специализированного цеха с помощью программ «Архи-карт», «Техно-карт»
38. Разработка видов оформления карт меню, карт вин, чайных карт и карт коктейлей
39. Разработка видов оформления карт меню, карт вин, чайных карт и карт коктейлей
40. Кулинарные ТВ-шоу как новый формат популяризации профессий сферы питания.

- **Физика, химия**

41. Исследование качества горячих блюд: органолептические свойства, процентное содержание сухих веществ и жира по рецептурам блюд.
42. Исследование процентного содержания крахмала в пищевых продуктах и готовых блюдах йодометрическим способом.
43. Исследование содержания белка в пищевых продуктах и готовых блюдах. Составление пищевого рациона богатого белком.
44. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания.
45. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания.
46. Исследование качества питьевой воды. Её массовой доли содержания примесей солей металлов. Описание способов устранения временной и постоянной жесткости питьевой воды.
47. Исследование химического состава чая разных марок. Описание процентного содержания соды, жженого сахара, сухих веществ в виде диаграммы. Рекомендательное описание об использовании чая обозначенных марок.
48. Исследование массовой доли сахара в кондитерских и хлебобулочных изделиях.
49. Актуальные направления в процессе приготовления здоровой еды.
50. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса.
51. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении сложной кулинарной продукции.
52. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.

- **Биология**

53. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из овощей и грибов.
54. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из круп, бобовых.
55. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.
56. Роль бактерий в технологии приготовления супов и соуса.
57. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из рыбы.
58. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
59. Роль бактерий в технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
60. Роль бактерий в технологии приготовления сладких блюд и напитков.
61. Роль бактерий в технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
62. Влияние потребления блюд веганской кухни на качество жизни и здоровья человека
63. Вегетарианство и важные для организма вещества в продуктах питания.

- **Физическая культура**

64. Влияние развития координации движения на качество нарезки из овощей
65. Влияние развития силовых способностей при первичной обработке мясных туш

- 66. Фитнес-блюдо в рационе здорового образа жизни человека
- 67. Фитнес-блюдо в рационе питания спортсменов
- 68. Физическая культура как средство борьбы от переутомления и низкой работоспособности повара
- 69. Влияние осанки на выполнения двигательных действий в профессии «Повар»

• **Экология**

- 70. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из овощей и грибов.
- 71. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из круп, бобовых.
- 72. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.
- 73. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении супов и соуса.
- 74. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из рыбы.
- 75. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.
- 76. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.
- 77. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении сладких блюд и напитков.
- 78. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

• **Общепрофессиональные и профессиональные дисциплины**

- 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. Снижение калорийности хлебобулочных изделий как необходимое условие организации диетического питания людей с избыточным весом.
- 7. Приготовление блинов на Масленицу как почитание солярного культа древних славян.
- 8. Пряник на Руси как традиционное праздничное угощение.
- 9. Хлеб для славян как священный дар Богов.
- 10. Каравай как символ семейного благополучия.
- 11. Хлеб в русских фамилиях как объект лингвокультурологии.
- 12. Производство макаронных изделий как перспективный бизнес.
- 13. Какао в кондитерском деле как натуральный ароматизатор и краситель.
- 14. Шоколад как ценность кондитерского производства.
- 15. Пектин как санитар организма человека.
- 16. Кулинарные ТВ-шоу как новый формат популяризации профессий сферы питания.
- 17. Возникновение необычных и малоизвестных профессий пищевой сферы как следствие расширения гастрономических потребностей людей.
- 18. Ремесло кондитера как искусство.
- 19. Фантазия кулинара как залог успешности приготовления блюд.
- 20. Стритфуд как общемировой гастрономический тренд.
- 21. Выпечка народов региона как отражение национальных традиций.
- 22. Калач как национальный бренд русской выпечки.
- 23. Снижение калорийности хлебобулочных изделий как необходимое условие организации диетического питания людей с избыточным весом.
- 24. Выпечка народов региона как отражение национальных традиций.
- 25. Сувенирный бизнес в Ульяновской области (сезонность и доходность)
- 26. Роль профессии «Повар, кондитер» в мировой экономике

План внеурочной деятельности по дисциплине
БД.14 Индивидуальный проект

№	Код наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся	Средства динамика достижения целевых ориентиров
1.	ЦОПВ. 1-4 Патриотическое воспитание	Участие в патриотическом проекте «Окна Победы». По всей стране люди стали украшать окна к 9 мая, чтобы почтить память Героев Отечества и одновременно создать особую атмосферу как дома, так и на родных улицах.	Акция	ПД-1, ПД-2	Экспертная оценка творческих работ
2.	ЦОЭВ. 1-4. Эстетическое воспитание	Спич «Имидж студента». Формирование представлений об образе студента УТПиТ	Спич	ПД-1, ПД-2	Экспертная оценка суждений и высказываний
3.	ЦОФВ. Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	Эмоциональный тимбилдинг	Тимбилдинг	ПД-1, ПД-2	Диагностика эмоционального интеллекта Холла
4.	ЦОПТВ.1-7. Профессионально- трудовое воспитание	Игра по финансовой грамотности «ПРОБизнес». Студентам предлагаются ситуативные кейсы, связанные с финансами.	Игра	ПД-1, ПД-2	Итоги игры