Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.12.2025 20:10:29
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271[illegible]

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения

УТВЕРЖДАЮ:
Врио директора филиала МГТУ
в поселке Яблоновском
_____ З.Х. Тляшок
«27» 03 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины ДУП Индивидуальный проект

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Яблоновский, 2026

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

Преподаватель _____ И.В. Сеидова
(подпись) И.О.Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

«27» 03 2026г. _____ Р.Н. Панеш
(подпись) И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМО филиала МГТУ в поселке Яблоновском
«27» 03 2026 г. _____ З.И. Воронцова
(подпись) И.О.Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……...4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДУП ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Индивидуальный проект» является частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Индивидуальный проект»: создание условий для формирования умений и навыков межпредметного проектирования, генерирования новых идей, способствующих развитию личности и творческого мышления обучающихся.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	− определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации − выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска − оценивать практическую значимость результатов поиска − применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач − использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности − использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач − определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности − применять современную научную профессиональную терминологию − определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования − выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	− номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности − приемы структурирования информации − формат оформления результатов поиска информации − современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и − программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства − современная научная и профессиональная терминология − возможные траектории профессионального развития и самообразования − основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности − правила разработки презентации − основные этапы разработки и реализации проекта − правила построения устных сообщений − особенности социального и культурного контекста

	− определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования − презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности − определять источники достоверной правовой информации − составлять различные правовые документы − находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать − оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта − грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке − проявлять толерантность в рабочем коллективе − понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы − участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы − строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности − кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) − писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы − проявлять гражданско-патриотическую позицию − демонстрировать осознанное поведение − описывать значимость своей специальности	− правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы − основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) − лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности − особенности произношения − правила чтения текстов профессиональной направленности − сущность гражданско-патриотической позиции − традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений − значимость профессиональной деятельности по специальности − стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	− применять стандарты антикоррупционного поведения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	32
Основы проектной деятельности	8
Ознакомительная практика	24
Промежуточная аттестация	Защита индивидуального проекта

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Методология проектной и исследовательской деятельности		**2**	
Тема 1. Общая характеристика проектной и исследовательской деятельности	**Содержание учебного материала** 1.Основные понятия учебно-исследовательской деятельности 2.Методологические атрибуты исследовательской деятельности. Построение гипотезы исследования. Предмет и объект исследования 3.Методы эмпирического и теоретического исследований 4.Презентация проектов	**2**	ОК 01 ОК02 ОК 03 ОК04 ОК 05 ОК07 ОК 06 ОК 09
Раздел 2. Инициализация проекта		**2**	
Тема 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности	**Содержание учебного материала** 1.Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации 2.Требования к оформлению проектной и исследовательской работы	**2**	ОК 01 ОК02 ОК 03 ОК04 ОК 05 ОК07 ОК 06 ОК 09
Раздел 3. Управление оформлением и завершением проекта		**2**	
Тема 3.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01

Защита результатов проектной и исследовательской деятельности и коммуникативные навыки	1.Публичное выступление: от подготовки до реализации 2.Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог 3.Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия 4.Защита индивидуальных проектов		ОК02 ОК 03 ОК04 ОК 05 ОК07 ОК 06 ОК 09
Темы проекта			
1. "Современные направления и тенденции в общественном питании" 2. "Моя будущая профессия" 3. «Моя профессия- Повар, кондитер» 4. «Способы и оборудование для тепловой кулинарной обработки. Комбинированные методы термообработки» 5. «Современные тенденции в кулинарии с использованием овощей» 6. «Сладкая профессия» 7 «Творчество повара» 8. «Знакомство с профессией повара-сушиста» 9. «Молекулярная кулинария» 10. «Учет и анализ готовой продукции в общепите» 11. «История возникновения и развитие профессии Повар, кондитер» 12. «Роль профессии: «Повар, кондитер» в мировой экономике» 13. «Профессиональный стандарт индустрии питания» 14. «Нормативно-техническая документация в общественном питании» 15. «Виды и классификация предприятий общественного питания» 16. «Оценка степени востребованности профессии Повар, кондитер на региональном рынке труда» 17 «Технологическая и технико-технологическая карты как первичный учетный документ в общественном питании» 18. «Калькуляционная карта как первичный учетный документ в общественном питании» 19. «Роль профессии: «Повар, кондитер» в экономике страны, города» 20. «Профессиональная компетентность повара, кондитера» 21. «Фудтех как дорога в будущее для общепита» 22. «Современные тенденции в сфере общепита» 23. «SousVide- низкотемпературная кухня».			

27. «Технология дегидрации Smokinggum» 28. Теория цвета и композиции в кулинарии. 29. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 30. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания		
Ознакомительная практика	**24**	
Виды работ 1 Экскурсия на площадки организаций-работодателей 2 Ознакомление с особенностями специальности, профессионально важными качествами (функции и виды деятельности, основные должностные обязанности) 3 Ознакомление с организацией рабочих мест, безопасной эксплуатацией технологического оборудования, производственного оснащения, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правила техники безопасности, пожаробезопасности, охрана труда). 4 Ознакомление с организацией и процессом составления и оформления проектной документации 5 Ознакомление с предприятиями общественного питания 6 Ознакомление с организацией и контролем текущей деятельности персонала 7Участие в мастер-классах по выполнению работ по профессиям рабочих	**24**	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
Защита индивидуального проекта		
Всего:	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Поварское и кондитерское дело(лаборатория)»,

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− презентации по отдельным темам;

− учебно-методическая документация (комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины).

− техническими средствами обучения:

− компьютер;

− мультимедиапроектор.

Реализация индивидуального проекта требует наличия кабинета для самостоятельной работы студентов и библиотеки (читальный зал с выходом в сеть Интернет).

В состав материально-технического оснащения учебного кабинета для самостоятельной работы входят:

− рабочие места студентов;

− рабочее место преподавателя;

− технические средства обучения;

− аудиторная доска (доска меловая);

− наглядные пособия.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой, с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду (ЭОР), необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения», утв. постановлением Госстандарта России от 21.02.1994 № 35.

2. ГОСТ Р 50764-09 «Услуги общественного питания. Общие требования», утв. постановлением Госстандарта России.

3. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007 № 475-ст.

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению», утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007 № 474-ст.

5. ГОСТ Р 50935-09 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу», утв. постановлением Госстандарта России от 21.08.2009 № 524.

6. Постановление Госстандарт от 08 августа 1995 г. № 426 Межгосударственный стандарт ГОСТ 2.105-95 «Единая система конструкторской документации». Общие

требования к текстовым документам [Электронный ресурс / ГОСТ 2.105-95. – Режим доступа: http://best-stroy.ru/gost/r59/1193/ - Загл. с экрана.

7. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.1 -2003 Система стандартов информации, библиотечному и издательскому делу «Библиографическая запись. Описание». Общие требования и правила составления - М.: Издательство стандартов, 2004. – 52 с.

8. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 7.0.5-2008 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления» - М.: Стандартинформ, 2008. – 23 с.

9. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.32.2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе». Структура и правила оформления – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.

10. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. постановлением главного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 (в ред.от 03.05.2007)

11. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (в ред. постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276).

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. М.: «Лада», 2020 г.

13. Андронова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2021. – 256 с Анфимова, Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с.

14. В.И. Богушева, «Технология приготовления пищи» изд. «Март»,2020

15. Магомедов Г. О., Проектирование кондитерских предприятий. / СПб: Гиорд, 2020 г.- 416 с.

16. Семичева, Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2022.

17. Профессиональные сайты: www edimdoma. ru, www gastronom. ru www povarenok.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает: − актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить − основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте − алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях − методы работы в профессиональной и смежных сферах − структуру плана для решения задач − порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности −номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности − приемы структурирования информации − формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации − содержание актуальной нормативно-правовой документации − современная научная и профессиональная терминология − психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности − основы проектной деятельности	−грамотно выступает с сообщениями; −владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности) Внеаудиторная самостоятельная работа по конспектированию Внеаудиторная, самостоятельная работа выполнение индивидуальных проектных заданий Индивидуальное проектное задание

− особенности социального и культурного контекста − правила оформления документов и построения устных сообщений − сущность гражданско-патриотической позиции, Общечеловеческих ценностей − значимость профессиональной деятельности по специальности − стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения − основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности − современные средства и устройства информатизации − порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности − правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы − лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности − особенности произношения − правила чтения текстов профессиональной направленности		
Умеет: − распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте − анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части − определять этапы решения задачи − выявлять и эффективно	−умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса; −самостоятельно и творчески подходит к выполнению самостоятельной работы;	– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; – представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ;

искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы – составлять план действия – определять необходимые ресурсы – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах – реализовывать составленный план – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) – определять задачи для поиска информации – определять необходимые источники информации – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе – описывать значимость своей специальности – применять стандарты антикоррупционного поведения	–в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	

− соблюдать нормы экологической безопасности − определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности − осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства − применять средства Информационных технологий для решения профессиональных задач − использовать современное программное обеспечение − понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы − участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы − строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности − кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) − писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		