



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: OU=ГБПОУ МО "
Сергиево-Посадский
колледж",
CN=Носырева Галина
Александровна, E=
mo_spkolledzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2026-04-13 16:09:19

Приложение 4-14
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 168-ОС от 17.06.2025г.

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.14 ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

г. Сергиев Посад
2025

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК общеобразовательных,
естественнонаучных
и гуманитарных дисциплин

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УМР

Программа учебной дисциплины Проектная деятельность разработана в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования(с изменениями и дополнениями) и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года (Регистрационный № 24480), в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 343 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 г. (Регистрационный № 68942).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.14 Проектная деятельность»

(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ООД.14 Проектная деятельность» является дополнительной учебной дисциплиной, курсом по выбору общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-05, ОК-09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК-01 ОК-02 ОК-04 ОК-05 ОК-09	<u>Уметь:</u> - анализировать задачу и выделять её составные части; - составлять план действия, реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять необходимые источники информации; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - организовывать работу коллектива и команды; - излагать свои мысли на государственном языке; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия, писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	<u>Знать:</u> - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности.

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	44
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	-
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Консультации (если предусмотрено)	12
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, академических часов	В том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
3 семестр		44	10	
Введение	Содержание учебного материала	2	-	ОК-01
	1. Введение. Цели и задачи дисциплины.	1	-	ОК-02
	2. Введение. Проектная деятельность: научное обоснование и методология	1	-	ОК-04 ОК-05 ОК-09
Тема 1. Проектирование и проекты: технологии и управление ими	Содержание учебного материала	2	-	
	3. Проектирование и проекты. Классификации проектов и управление ими	1	-	ОК-01 ОК-02
	4. Проектирование и проекты: технологии и управление ими. Проектная деятельность как особый вид технологий	1	-	ОК-04 ОК-05 ОК-09
Тема 2. Организация работы над проектами	Содержание учебного материала	4	-	
	5. Организация работы над проектами. Условия, проблемы, этапы, исполнители.	1	-	ОК-01 ОК-02
	6. Организация работы над проектами. Процесс построения гипотезы.	1	-	ОК-04 ОК-05 ОК-09
	7. Характеристика проекта как объекта управления.	1	-	
	8. Классификация проектов	1	-	
Тема 3. Учебно-воспитательная деятельность: проектное обучение	Содержание учебного материала	8	4	
	9. Учебно-воспитательная деятельность: проектное обучение. Специфика учебных проектов.	1	-	ОК-01 ОК-02
	10. Проектное обучение. Планирование: подбор материала, анализ информации.	1	-	ОК-04 ОК-05
	11. Проектное обучение. Правила и особенности	1	-	ОК-09

	информационного поиска.			
	12. Проектное обучение. Виды фиксирования и обобщения информации.	1	-	
	13. Практическое занятие № 1 «Работа над учебным проектом: ситуация и проблема, постановка цели, формулирование темы»	1	1	
	14. Практическое занятие № 2 «Работа над учебным проектом: разработка и планирование проекта»	1	1	
	15. Практическое занятие № 3 «Работа над учебным проектом: обеспечение осуществления проекта»	1	1	
	16. Практическое занятие № 3 «Работа над учебным проектом: обеспечение осуществления проекта»	1	1	
Тема 4. «Продукты» проектной деятельности	Содержание учебного материала	9	4	ОК-01 ОК-02 ОК-04 ОК-05 ОК-09
	17. «Продукты» проектной деятельности. Оценивание проекта: экспертиза, критерии, способы.	1	-	
	18. Требования к оформлению текста, таблиц, схем.	1	-	
	19. Визитная карточка проекта.	1	-	
	20. Структура планирования проекта.	1	-	
	21. Традиционное и критериальное оценивание.	1	-	
	22. Практическое занятие № 4 «Обработка методов поиска информации в Интернете»	1	1	
	23. Практическое занятие № 4 «Обработка методов поиска информации в Интернете»	1	1	
	24. Практическое занятие № 5 «Взаимодействие проектных групп»	1	1	
	25. Практическое занятие № 5 «Взаимодействие проектных групп»	1	1	
Тема 5. Защита и презентация проекта	Содержание учебного материала	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-04 ОК-05 ОК-09
	26. Защита и презентация проекта. Заключительный этап: оформление результатов.	1	-	
	27. Критерии оценки проектной деятельности.	1	-	
	28. Требования к защите проекта	1	-	
	29. Практическое занятие № 6 «Особенности работы в	1	1	

	программе Power Point»			
	30. Практическое занятие № 7 «Оформление презентации»	<i>1</i>	<i>1</i>	
Консультации		12	-	
	1. Выбор темы индивидуального проекта.	<i>1</i>	-	
	2. Структура индивидуального проекта.	<i>1</i>	-	
	3. Введение – часть проекта: обозначение проблемы, цели, задач.	<i>1</i>	-	
	4. Введение – часть проекта: обозначение проблемы, цели, задач.	<i>1</i>	-	
	5. Основная часть проекта: раскрытие темы.	<i>1</i>	-	
	6. Основная часть проекта: раскрытие темы.	<i>1</i>	-	
	7. Основная часть проекта: раскрытие темы.	<i>1</i>	-	
	8. Заключение, выводы.	<i>1</i>	-	
	9. Заключение, выводы.	<i>1</i>	-	
	10. Информационные источники.	<i>1</i>	-	
	11. Вставка рисунков, схем, таблиц.	<i>1</i>	-	
	12. Правильное оформление текста проекта.	<i>1</i>	-	
31. Промежуточная аттестация		<i>1</i>	-	
32. Промежуточная аттестация		<i>1</i>	-	
Всего часов за семестр, из них		44	10	
Теоретические занятия		22	-	
Практические занятия		10	10	
Консультации		12	-	
Всего часов учебных занятий:		44	10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Химии и биологии», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8 М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2023.

2. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.:АРКТИ, 2022.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Основы проектной деятельности: учебное пособие для обучающихся в системе СПО / Б. Р. Мандель. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2018. – 293 с.

2. Симоненко В.Д. Технология: базовый уровень: 10-11класс. Учебник для учащихся для общеобразовательных учреждений. – М: Вента-Граф, 2018г., - 224 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знания: - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности.	- теоретические основы, структуру и содержание дисциплины, основные понятия. - работать с информацией, находить источники, из которых ее можно почерпнуть; - проводить исследования, передавать и презентовать полученные знания и опыт.	Устный опрос/Тест Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умения: - анализировать задачу и выделять её составные части; - составлять план действия, реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять необходимые источники информации; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - организовывать работу коллектива и команды; - излагать свои мысли на государственном языке; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение;	– планировать и выполнять учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приемы, адекватные исследуемой проблеме; – выявлять и формулировать проблему; – планировать этапы выполнения работ; – выбирать средства реализации замысла, – работать с разными источниками информации; – обрабатывать информацию; – структурировать материал; – контролировать ход и результаты выполнения проекта; – представлять результаты выполненного проекта; – выдвигать гипотезу;	Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия, писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	— находить доказательства; — формулировать вытекающие из исследования выводы; - оформлять учетно-отчетную документацию.	
--	--	--