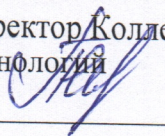


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор Колледжа бизнеса и технологий

 / Л.Ф. Пелевина

« 24 » февраля 2025г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности

 / В.Г. Шубаева

« 24 » февраля 2025г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.13 Проектная деятельность

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее профессиональное образование
(на базе основного общего образования)

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2025

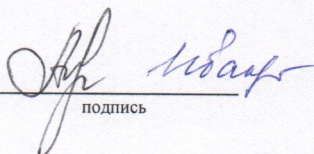
Санкт-Петербург

Программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

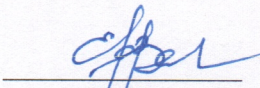
Иванова М.А., Антропова О.Ю., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»



подпись

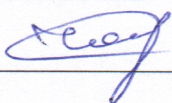
Рецензент:

Васильева Е.Ю., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»



подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по спец. 19.02.05
Технология бродильных производств и виноделие
Протокол № 6 от 04.02 2025 г.

Председатель ЦК  /В.С. Чаплыгина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.13 Проектная деятельность

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины - формирование навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- обеспечивать определение основного результата (продукта) проекта;
- определять индивидуальные роли участников команды в проекте;
- формулировать перечни работ по проекту;
- определять и согласовывать критерии успешности реализации проекта;
- осуществлять планирование проекта (по элементам и функциям).

знать:

- технологии определения предметной области проекта;
- определения рисков проекта и разработка мероприятий по сокращению степени их влияния;
- принципы формирования и интеграции исходных данных по проекту.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

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

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

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.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 128 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	128
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	40
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Консультации	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
в том числе:	
самостоятельная работа над индивидуальным проектом	
<i>Итоговая аттестация в форме (указать)</i>	4,5,6 сем. – контр. работа, 7 сем. - зачет с оц.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.13 Проектная деятельность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Содержание проекта. Типы и виды проектов	Содержание учебного материала Проект как один из видов самостоятельной деятельности. Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Виды проектов (инвестиционный, инновационный, научно-исследовательский, учебно-образовательный, смешанный).	4	1
Тема 2. Выбор и формулирование темы проекта, постановка целей. Определение гипотезы	Содержание учебного материала Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Типичные способы определения цели проекта. Эффективность целеполагания. Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы.	4	1
Тема 3. Этапы работы над проектом	Содержание учебного материала Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта. Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации.	2	1
	Основной этап: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом. Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта.	4	1
Тема 4. Методы работы с источником информации	Содержание учебного материала Виды литературных источников информации. Информационные ресурсы (интернет - технологии) Правила и особенности информационного поиска в Интернете	2	1
Тема 5. Правила оформления проекта	Содержание учебного материала Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерация страниц, рубрикация текста, способы выделения отдельных частей текста). Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.	2	1

Тема 6. Правила оформления презентации	Содержание учебного материала		
	Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к содержанию слайдов и оформлению презентаций	2	1
«Проектная деятельность производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков»			
Тема 7. Формирование проекта по технологии производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	Содержание учебного материала		
	Особенности проектной деятельности в рамках технологии производства солода	4	1
	Особенности проектной деятельности в рамках технологии производства пива и напитков на основе пива	4	1
	Особенности проектной деятельности в рамках технологии производства спирта и ликероводочных изделий	4	1
	Особенности проектной деятельности в рамках технологии производства вина и винных напитков	4	1
	Особенности проектной деятельности в рамках технологии производства безалкогольных напитков	4	1
	Особенности формирования практической части проекта в рамках технологии производства солода	4	1
	Особенности формирования практической части проекта в рамках технологии производства пива и напитков на основе пива	4	1
	Особенности формирования практической части проекта в рамках технологии производства спирта и ликероводочных изделий	4	1
	Особенности формирования практической части проекта в рамках технологии производства вина и винных напитков	4	1
	Особенности формирования практической части проекта в рамках технологии производства безалкогольных напитков	4	1
	Теоретические аспекты управления проектной деятельностью	6	1
	Понятие финансовой и экономической эффективности проекта.	4	1
	Основы анализа эффективности	6	1
	Учет факторов неопределенности и риска при анализе эффективности проекта.	4	1
	Практические занятия		
	Практические занятие №1. Выбор темы проекта. Постановка целей и задач, перспективности проекта, формирование плана проекта в рамках выбранной темы	4	2
	Практические занятие №2. Поиск информации, оформление теоретической части проекта.	6	3
	Практические занятие №3. Выполнение практической части проекта по направлениям	6	3

		Практические занятие №4. Формирование итогов и выводов в работе	4	3
		Практические занятие №5. Оценка экономической эффективности проекта	8	3
		Практические занятие №6. Оформление проекта	4	2
		Практические занятие №7. Выполнение презентации проекта	4	3
		Практические занятие №8 Защита проекта	4	3
Раздел «Проектная деятельность производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»				
Тема Формирование проекта технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий	7. по	Содержание учебного материала		
		Особенности проектной деятельности в рамках технологии производства хлеба, хлебобулочных изделий	8	1
	и	Особенности проектной деятельности в рамках технологии производства макаронных изделий	4	1
		Особенности проектной деятельности в рамках технологии кондитерских изделий	8	1
		Особенности формирования практической части проекта в рамках технологии производства хлеба, хлебобулочных изделий	6	1
		Особенности формирования практической части проекта в рамках технологии производства макаронных изделий	6	1
		Особенности формирования практической части проекта в рамках технологии производства кондитерских изделий	6	1
		Теоретические аспекты управления проектной деятельностью	6	1
		Понятие финансовой и экономической эффективности проекта.	6	1
		Основы анализа эффективности	6	1
		Учет факторов неопределенности и риска при анализе эффективности проекта.	4	1
		Практические занятия		
		Практические занятие №1. Выбор темы проекта. Постановка целей и задач, перспективности проекта, формирование плана проекта в рамках выбранной темы	4	2
		Практические занятие №2. Поиск информации, оформление теоретической части проекта.	6	3
		Практические занятие №3. Выполнение практической части проекта по направлениям	6	3
		Практические занятие №4. Формирование итогов и выводов в работе	4	3
		Практические занятие №5. Оценка экономической эффективности проекта	8	3
		Практические занятие №6. Оформление проекта	4	2
		Практические занятие №7. Выполнение презентации проекта	4	3
		Практические занятие №8 Защита проекта	4	3

Консультации	8	
Всего	128	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ауд. 1319 Кабинет технологии бродильных производств и виноделие
Учебная мебель на 18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., шкаф книжный-4шт.

Ауд. 2202 Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий
Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., наборы плакатов по технологии изготовления хлебобулочных изделий и пр-ва макарон. Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Загороднюк Т.И. Проектная деятельность обучающихся общеобразовательных организаций : Учебник / Загороднюк Т.И. Москва : Русайнс, 2024- 112 с.	осн		https:// book.ru/book/ 950782
Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье : учебное пособие для спо / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан. - Москва : Юрайт, 2024 - 402 с. - (Профессиональное образование).	осн		https:// urait.ru/ bcode/543285
Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента / Новикова Е. В. - Москва : КноРус, 2025 – 578 с.	доп		https:// book.ru/ book/956697

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
обеспечивать определение основного результата (продукта) проекта	Выполнение и защита индивидуального проекта
определять индивидуальные роли участников команды в проекте	Выполнение и защита индивидуального проекта
формулировать перечни работ по проекту	Выполнение и защита индивидуального проекта
определять и согласовывать критерии успешности реализации проекта	Выполнение и защита индивидуального проекта
осуществлять планирование проекта (по элементам и функциям)	Выполнение и защита индивидуального проекта
знать:	
технологии определения предметной области проекта;	Выполнение и защита индивидуального проекта
определения рисков проекта и разработка мероприятий по сокращению степени их влияния;	Выполнение и защита индивидуального проекта
принципы формирования и интеграции исходных данных по проекту.	Выполнение и защита индивидуального проекта

5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Колледж обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.