

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Практикум по выполнению ВКР**

Новосибирск 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация - разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Логинова Татьяна Владимировна, преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07, и специальности 19.02.03:

Протокол № 1 от 31.08.22

Председатель ПЦК _____ Л.М. Князькова

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы обеспечения качества и безопасности продукции ООО "Сибирский гурман"

_____ Т.А. Медникова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Практикум по выполнению ВКР

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Практикум по выполнению ВКР является основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Практикум по выполнению ВКР может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки кадров. При наличии начального профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3 Компетенции, на формирование которых работает дисциплина:

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), результат выполнения заданий.

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

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять способность теоретически обосновывать и раскрывать результат своей аналитической работы в области технологии мяса и мясных продуктов,

- использовать знания, приобретенные в процессе обучения,

- опираться на современные достижения отечественной и зарубежной науки и практики в области разработки технологических процессов,

- использовать экономически оправданные технологии производства мясных продуктов, позволяющие рационально вести переработку мясного сырья и обеспечить широкий ассортимент высококачественной продукции

- развивать навыки самостоятельной работы, полученные в процессе обучения, в проведении исследования по теме;

- показывать умение правильно составлять нормативную документацию по технологии мяса и мясных продуктов, а также критически осмысливать литературные источники и оценивать материалы практики по избранной теме;

- проявлять умение систематизировать и обобщать данные, периодических изданий, информацию полученную во время производственной практики;

- показать способность владения современными информационными технологиями;

- показать способность систематизации и обобщения всего комплекса знаний и полученных данных при проведении аналитической работы и на этой основе сформулировать предложения для внедрения их в практику работы предприятия.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 ч.;

в т.ч. лабораторно-практических- 20 ч.

В т.ч. курсового проекта – 44 ч.

самостоятельной работы обучающегося - 30 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	20
курсовой проект	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Итоговая аттестация -	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Практикум по выполнению ВКР

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Содержание:	6	1
	1. Введение в практикум	2	
	2. Составление структуры курсового проекта	2	
	3. Виды и характеристики убойных животных и мясного сырья	2	
	Практические занятия	18	2
	1. Подбор темы курсового проекта	2	
	2. Выбор и расчет рецептуры	2	
	3. Подбор мясного сырья и вспомогательных материалов	2	
	4. Составление описания мясного сырья	2	
	5. Составление описания вспомогательных материалов	2	3
	6. Составление аппаратурно-технологической схемы производства	2	
	7. Оформление рисунка аппаратурно-технологической схемы	2	
	8. Санитарная обработка технологического оборудования	2	
9. Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием	2		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Тематика домашних заданий		12	3
СР.1 - Подготовка презентации: Виды скота для промышленной переработки		4	
СР.2 - Подготовка презентации: Виды мясного сырья для выработки мясных продуктов		4	
СР.3 - Подготовка презентации: Виды термического состояния мясного сырья		4	
Раздел 2. Выполнение курсовой работы	содержание	2	1
	1. Технология изготовления колбасных изделий и полуфабрикатов	2	
	Практические задания:	2	
	1. Составление технологической схемы	2	
	Курсовая работа:	44	2
	1. Подбор темы курсового проекта	2	
	2. Выбор рецептуры	2	
3. Выбор мясного сырья и вспомогательных материалов	2		

4.	Расчет мясного сырья	2	
5	Расчет вспомогательных материалов	2	
6	Расчет рецептуры	2	
7.	Составление технологической схемы производства	2	
8.	Описание технологической схемы производства	2	
9.	Изучение ГОСТов и ТУ на вырабатываемый продукт	2	
10	Работа с периодической литературой по теме курсового проекта	2	
11	Виды оборудования в мясной промышленности	2	
12	Выбор оборудования согласно теме	2	
13	Изучение информационных источников для выбора оборудования	2	
14	Подбор современного оборудования	2	
15	Определение производительности оборудования	2	
16	Составление описания технологического оборудования	2	
17	Составление таблицы с характеристиками оборудования	2	
18	Составление аппаратурно-технологической схемы производства	2	
19	Оформление рисунка аппаратурно-технологической схемы	2	
20	Санитарная обработка технологического оборудования	2	
21	Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием	2	
22	Современные методы производства мясных продуктов	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.		18	
СР 4 - Составление презентации: Оборудование для убоя		6	
СР 5 - Составление презентации: Оборудование для обработки продуктов убоя		6	
СР 6 – Составление презентации: Оборудование для изготовления колбас и мясных полуфабрикатов		6	

<p>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</p> <p><i>Технология производства фасованного мяса убойных животных мощностью 1,2 т/смену</i></p> <p><i>Технология производства рубленых полуфабрикатов котлет Домашних мощностью 1,3 т/смену</i></p> <p><i>Технология убоя и переработки КРС на предприятии мощностью 500 голов в смену</i></p> <p><i>Технология убоя и переработки птицы на предприятии мощностью 2000 голов в смену</i></p> <p><i>Технология производства колбасы полукопченой Краковской В/С мощностью 1,1 т/смену</i></p> <p><i>Технология производства колбасы ливерной категории А (Обыкновенной) мощностью 0,8</i></p>		
---	--	--

<p style="text-align: center;"><i>t/смену</i></p> <p><i>Технология производства рубленых полуфабрикатов в тесте пельменей Домашних мощностью 1,0 т/смену</i></p> <p><i>Технология производства Сервелата варено-копченого мощностью 1,0 т/смену</i></p> <p><i>Технология производства колбасы сырокопченой Московской в/с с применением стартовых культур мощностью 0,7 т/смену</i></p> <p><i>Технология производства грудинки варено-копченой Любительской мощностью 1,0 т/смену</i></p> <p><i>Технология производства колбасы вареной Докторской в/с мощностью 1,5 т/смену</i></p> <p><i>Технология производства колбасы вареной Чайной 2 сорта мощностью 1,0 т/смену</i></p> <p><i>Технология производства мясного хлеба Любительского в/с мощностью 1,0 т/смену</i></p> <p><i>Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы мощностью 1,0 т/смену</i></p> <p><i>Технология производства сосисок Молочных в/с мощностью 1.4 т/смену</i></p> <p><i>Технология уоя и переработки свиней со съемкой шкуры на предприятии мощностью 800 голов в смену</i></p> <p><i>Технология уоя и переработки свиней в шкуре на предприятии мощностью 700 голов в смену</i></p> <p><i>Технология производства колбасы сырокопченой Зернистой в/с мощностью 0,8 т/смену</i></p>		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)		
Всего	102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета 23, 46, предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы и т.д.)

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплекты электронных учебных пособий;

Технические средства обучения:

- Мультимедийный компьютер
- Мультимедиапроектор
- Проекционный экран

Средства обучения при дистанционной форме (нормативно-справочная литература, комплект плакатов, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.)

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа;
- обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа MOODLE;
- выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля);
- консультация, зачет или экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе MOODLE

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная источники:

1. О.В. Соловьёв, Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. .В.Москва. «Дели Принт», 2019 г.

Дополнительная источники

1. В.И. Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. ООО «Гиорд». 2019 г., 733 с.

2. В.И.Шляхтунов, Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск, «Техноперспектива», 2019 г., - 471 с.

3. Правила по охране труда в мясной промышленности., ПОТ Р О – 009 – 2003, -Изд-во Деан, Санкт-Петербург, 2019 г. - 27 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК-1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии. Успешное прохождение учебной и производственной практики. Участие в конкурсах и всевозможных конференциях.	1.Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ. 2.Анализ степени участия в профессиональных конкурсах.
ОК-2. Организовывать собственную деятельность исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем.	Обоснование выбора методов и способов решения поставленной профессиональной задачи. Демонстрация эффективности принятого решения	1.Наблюдение и экспертная оценка выполнения профессиональной задачи в соответствии с поставленной целью 2.Анализ отзывов о прохождении практики. 3.Анализ дневника наблюдений.
ОК-3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Готовность: - анализировать выполнение рабочего задания, - осуществлять оценку собственной деятельности, - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, - нести ответственность за результаты своей работы.	1.Наблюдение и экспертная оценка при выполнении при выполнении задания 2.Анализ самоотчётов по практической работе. 3.Анализ анкет.
ОК-4. Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	1.Использование различных источников информации. 2.Успешное участие в конференциях, семинарах.	1.Наблюдение и экспертная оценка степени использования дополнительной информации для эффективного выполнения профессиональных задач. 2.Оценка подготовленных сообщений, рефератов по критериям (свои критерии).
ОК-5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности, готовность к применению ИКТ при подготовке творческих заданий.	1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2.Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.

ОК-6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, преподавателями	Демонстрация коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами	Наблюдение и экспертная оценка уровня взаимоотношений по критериям.
---	---	---