

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Практикум по ВКР**

Новосибирск, 2022г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Практикум по ВКР разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки), 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

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

Разработчики:


Ф.И.О., ученая степень, квалификационная категория, должность,

Калужских Ю.Г.

преподаватель специальных дисциплин

Протокол № 1 от 31.08.22

Председатель ПЦК _____

 Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической группы ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ»

 А.А. Дильяк



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Практикум по ВКР

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 практикум по ВКР является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 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.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

Производство кондитерских изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

Производство макаронных изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности.

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

В результате освоения учебной дисциплины с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведение процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- выявлять способность теоретически обосновывать и раскрывать результат своей аналитической работы в области технологии, производства макаронных и кондитерских изделий;

-использовать знания, приобретенные в процессе обучения;

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

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

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- эксплуатировать основные виды оборудования;

- оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, 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;

- оформлять производственную технологическую документацию при приемки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

- оформлять производственную технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

- оформлять производственную технологическую документацию при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

- определять потери сырья при хранении;

- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

- подбирать сырье для правильной замены;

- рассчитывать необходимое количество заменителя;

- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- виды сырья, химический состав и свойства сырья;

- требования действующих стандартов к качеству сырья;

- основные органолептические и физико-химические показатели качества;

- правила приемки, хранение и отпуски сырья;

- правила эксплуатации основных видов оборудования;

- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;

- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранения и подготовки к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего 128 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 128 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов;

в т.ч. лабораторно-практических – 26 часов;

в т.ч курсового проекта – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 32 часа.

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)	96
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	26
курсовой проект	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Итоговая аттестация – защита курсовой работы, зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Практикум по выполнению ВКР

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	Компетенции
1	2	3	4	
Раздел 1				
	Содержание учебного материала			0К1ОК9, ПК1-ПК4
Тема 1.1.	Современные тенденции развития отрасли	2	2	
	Самостоятельная работа студента Современные приемы в технологии производства продукта	8		
	Характеристика изделий по нормативным документам	2	2	
	Факторы, сохраняющие качество. Дефекты	2	2	
	Характеристика сырья, используемого в производстве продукта	2	2	
	Самостоятельная работа студента Вещества, ускоряющие и облегчающие технологический процесс	10		
Характеристика сырья, используемого в производстве продукта	2	2		
Раздел 2				
Тема 2.1	Содержание учебного материала			
	Технология производства продукта	4	2	
	Самостоятельная работа Современное оборудование хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности	14		
	Технологический расчет производства	20	2	
	Требования к написанию курсовой работы	2	2	

<p>Примерные темы курсовых работ</p> <p>Технология производства сахарного драже мощностью 1500 кг/сут. Технология производства формового мармелада мощностью 1500 кг/сут. Технология производства молочного шоколада Технология производства бараночных изделий мощностью 500 кг/сут. Технология производства пастильных изделий мощностью 1 т/сут. Технология производства макаронных изделий, мощностью 1500 кг/сут. Технология производства леденцовой карамели мощностью 500 кг/сут. Технология производства сдобного печенья мощностью 500 кг/сут. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий на примере Красносельского хлеба и Красносельского батона 500 кг/сут. Технология производства пряников 500 кг/сут. Технология производства многослойного жележного мармелада мощностью 1500 кг/сут Технология производства глазированных жележных конфет мощностью 1500 кг/сут Технология производства карамели с жидкой начинкой мощностью 1500 кг/сут Технология производства глазированных жележных конфет мощностью 1 т/сут. Технология производства мармелада, апельсиновые и лимонные дольки производства мощностью 500 кг/сут. Технология производства помадных глазированных конфет мощностью 1500 кг/сут. Технология производства темного шоколада мощностью 1500 кг/сут. Технология производства сухарных изделий 500 кг/сут. Технология производства кекса мощностью 1500 кг/сут.</p>		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	60	
Всего	128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Лаборатория: сырьё и материалов в кондитерском производстве; кондитерской сахаристой продукции», предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы и т.д.)

Оборудование учебного кабинета: Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии изготовления хлебобулочных изделий»; «Технологического оборудования хлебопекарного производства». Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 25, рабочее место преподавателя, шкафы для хранения наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- мультимедиапроектор;
- проекционный экран презентации по дисциплинам;
- фильмы по профилю модуля.

Средства обучения при дистанционной форме "Russian bread",
<http://www.peku-sam.ru>

В условиях дистанционного обучения:

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

Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: наличие образования по профилю с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. СП 2.3.4.3258-15 о требованиях к производству хлебобулочных и кондитерских изделий, 2015.
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – Санкт- Петербург: Издательство «Лань», 2016.
3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст]: – учебник для нач. проф. образования/ Т.Б. Цыганова, - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

4. КОНТРОЛЬ ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе знаниями, умениями.

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.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) , а результат выполнения заданий	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, -умение контролировать работу подчиненных, -проявление ответственности за работу подчиненных.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития , заниматься самообразованием , осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, -планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-эффективный поиск необходимой информации, -изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося