

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
(Минобразования Новосибирской области)

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»**
(ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой
промышленности и переработки»)

**Рабочая программа
учебного предмета
ОП.12 Практикум по выполнению Выпускной
квалификационной работы**

По специальности:

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Новосибирск, 2023 г.

Рабочая программа учебной предмета ОП.12 Практикум по выполнению Выпускной квалификационной работы разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 11 декабря 2020 г.;
- ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

Составитель программы:
Логинова Т.В., преподаватель

Согласовано:

Методист _____ /Г.В. Векшина/

Рассмотрено и утверждено:

на заседании ПЦК Общих гуманитарных, социально-экономических дисциплин, Профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08

протокол от _____ № _

Председатель комиссии _____ /Л.М. Князькова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА ОП.12 ПРАКТИКУМ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы СПО

Рабочая программа предмета ОП.12 Практикум по выполнению Выпускной квалификационной работы является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Предмет ОП.12 Практикум по выполнению Выпускной квалификационной работы относится к общепрофессиональному циклу предметов

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1. Цели предмета

Содержание программы предмета ОП.12 Практикум по выполнению Выпускной квалификационной работы направлено на достижение следующей цели: разработка практической и теоретической части дипломного проекта выпускной квалификационной работы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Применять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов;
- Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- Правильно составлять схемы производства продуктов
- Производить продуктовые расчеты
- Подбирать технологическое оборудование

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основной ассортимент молочных продуктов;
- Задачи мясную промышленности;
- Разнообразие оборудования предприятий мясную промышленности;
- Классификацию производственного контроля в соответствии с системой ХАССП;
- Принцип продуктовых расчетов

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясную продукции.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства мясную продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясную продукции.

ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства мясную продукцию.
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из мясную сыворотки
ПК 4.2	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
ПК 4.3	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из мясную сыворотки.
ПК 4.5	Контролировать качество сыра и продуктов из мясную сыворотки.
ПК 4.6	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из мясную сыворотки.

В рамках программы учебного предмета обучающимися осваиваются личностные результаты (ЛР), в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (описания)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	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 16	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	158
в т. ч.:	
теоретические занятия	14
практические занятия	69
самостоятельные работы	45
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация (курсовая работа)	8 семестр

2.2. Тематический план и содержание предмета ОП.12 Практикум по выполнению выпускной квалификационной работы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ОП.12. Практикум по выполнению ВКР				
Раздел 1. ОП.12. Практикум по выполнению ВКР Введение в мясную промышленность				
		Содержание	8	
		Задачи мясную промышленности Отрасли мясной промышленности Современное состояние мясной отрасли Биологическая ценность мясного-сырья		
		Практические работы	4	
		Составление схемы направления завода Составление процессуальной схемы		
		Всего:	12	
Самостоятельная работа при изучении раздела Доклады на темы: Развитие мясной промышленности, за последние 5 лет.			9	
Раздел 2. ОП.12. Практикум по выполнению ВКР Продуктовые расчеты				

		Практическое занятие:	20	2
		Производственная мощность предприятия Продуктовый расчет мясного сырья Продуктовый расчет мяса птицы Продуктовый расчет мяса кроликов Продуктовый расчет морепродуктов Заполнение сводной таблицы материального баланса		
		Всего:	20	
Раздел 3. ОП.12. Практикум по выполнению ВКР Технологическая часть.		Содержание	6	2
		Частные технологии мясной продуктов		
		Практические работы	10	
		Технология производства мяса Технология полуфабрикатов из мяса птицы Технология полуфабрикатов из мяса КРС Технология производства полуфабрикатов из мяса кроликов Технология производства продуктов из вторсырья		
		Всего:	16	
Самостоятельная работа Доклады на тему: Разнообразие продуктов мясную промышленности			12	
Раздел 4. ОП.12. Практикум по выполнению ВКР Организация системы управления				

качеством продукции				
		Практические работы	18	
		Анализ и оценка рисков Определение критических контрольных точек Прогнозирование критических пределов Управление системой мониторинга Учет корректирующих действий Создание документации всех стадий и процедур Разработка действий проверки действующей системы Микробиологический контроль производства по системе ХАССП Технохимический контроль производства по системе ХАССП		2
		Всего:	18	
Самостоятельная работа Доклады на тему: Правила производственного контроля на предприятиях мясную промышленности			12	
Раздел 5. ОП.12. Практикум по выполнению ВКР Подбор технологического оборудования		Практическое занятие	17	
		Подбор оборудования Составление сводной таблицы оборудования		2
		Курсовая работа	30	
		Всего:	47	
		Всего:	158	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация инженерной графики и выполнения ВКР (ДП) для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

Кабинет инженерной графики и выполнения ВКР (ДП)	Оборудование: Стол учительский угловой с тумбой -1 Стол компьютерный -14 Шкафы (Тумбы) для бумаг -3 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows)-14 Принтер -1 Компьютерные колонки -2 Мультимедийный проектор -1 Доска интерактивная -1 Столы ученические -12 Стулья ученические -24 Кресло офисное -1 Стенд: информация -2 Набор моделей деталей -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
--	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
	Антивирусное программное обеспечение Касперский

Реализации программы общеобразовательного предмета Информатика обеспечена учебно-методической документацией.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

3.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

3.3 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Дополнительные источники:

1. В.В. Илюхин, И.М. Тамбовцев, М.Я. Бурлев «Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий мясную промышленности», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2018 г.
2. В.В. Кузнецов, Г.Г. Шиллер «Технологическое оборудование предприятий мясную промышленности», Москва, ДеЛи принт, 2018 г.
3. Н. Забодалова «Технохимический и микробиологический контроль на предприятиях мясную промышленности», Санкт-Петербург, 2017 г.
4. Н.А. Тихомирова «Технология и организация производства молока и молочных продуктов», М: ДеЛи Принт, 2017 г.
5. В.В. Илюхин, И.М. Тамбовцев, М.Я. Бурлев «Справочник механика предприятий мясную промышленности», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2018 г.
6. Г.Н. Крусь «Технология молока и молочных продуктов», М: КолоС, 2017 г.
7. Горбатова Н.Н. «Лабораторный практикум по биохимии молока и молочных продуктов», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2018 г.
8. Горбатова, К. К. Молочная терминология: энциклопедический словарь-справочник/ К.К. Горбатова. - СПб.: ГИОРД, 2017.- 216с.

9. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учеб. для студ. среднего проф. образования / К.К. Горбатова. - 3-е изд., перераб. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2017.- 320с. ил.
10. Лях, В.Я. Качество молока: справочник для работников лабораторий, работников перерабатывающих предприятий / В.Я Лях, В.Д.Харитонов -СПб.: ГИОРД, 2017.-208 с.
11. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности:учеб.пособие для сред.проф. образования/ Л.В. Мармузова.- 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.- 136с.
12. Меркулова «Производственный контроль на предприятиях мясную промышленности», Изд. «ГИОРД», Санкт-Петербург, 2018 г.
13. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие для студ. среднего проф. Образования/ Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: ФОРУМ, 2018.240 с.
14. Степанова, Л.И. Масло коровье и комбинированное. Технология и рецептуры. Т. 2:справочник технолога молочного производства/ Л.И. Степанова - СПб: ГИОРД, 2017. - 336 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты (основные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	демонстрация интереса к будущей профессии -эффективная самостоятельная работа при изучении дисциплины;	экспертная оценка; наблюдение
ОК2 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ.	экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы
ОК3 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при решении профессиональных задач.	экспертная оценка; наблюдение
ОК4 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - владение различными способами поиска информации; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы и учебно-производственных работ

<p>ОК5 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 	<p>экспертная оценка; наблюдение</p>
<p>ОК6 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами; - четкое распределение обязанностей между членами коллектива 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практике)</p>
<p>ОК7 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результат выполнения заданий; - способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - характеристика с производственной практики;
<p>ОК8 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины</p>	<p>- наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения рабочей программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий</p>
<p>ОК9 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности 	<p>чтение научных статей, журналов</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны

позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснование своего выбора профессии; – демонстрация интереса к будущей профессии 	Текущий контроль при прохождении практики
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; – оценка эффективности и качества выполнения; 	Текущий контроль практических занятий;
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные 	Наблюдение. Экспертная оценка. Оценка самостоятельной работы обучающихся
профессионального и личностного развития	–	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в	– работа в цехе производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	

профессиональной деятельности		
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение. Экспертная оценка
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Текущий контроль в форме: Решения производственных ситуаций; Экспертная оценка; Оценка самостоятельной работы обучающихся.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Текущий контроль в форме: Решения производственных ситуаций; Экспертная оценка; Оценка самостоятельной работы обучающихся
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	Оценка качества выполнения практических и самостоятельных работ; Экспертная оценка.
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение техники безопасности	Оценка качества выполнения практических и самостоятельных работ; Экспертная оценка.
	Итоговая аттестация	Курсовой проект