

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 ВЫПОЛНЕНИЮ ВКР

по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Новосибирск, 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Практикум по выполнению ВКР разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

- Приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18.05.2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»

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

Составитель Логинова Татьяна Влаимировна, преподаватель

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Согласовано

Методист _____/_____/

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.19 и специальностям 19.02.07, 19.02.08, 19.02.12

«28» августа 2025 г. Протокол № 1

Председатель ПЦК _____ / И.С. Верина/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 ПРАКТИКУМ ПО ВКР

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Практикум по ВКР является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОПОП СПО) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина является частью общепрофессионального цикла учебного плана ОПОП СПО.

1.3. Цель, задачи и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины ОП.12 Практикум по ВКР является разработка практической и теоретической части дипломного проекта выпускной квалификационной работы.

Программа учебной дисциплины ОП.12 Практикум по ВКР в соответствии с требованиями ФГОС СПО направлена на формирование соответствующих знаний и умений, общих компетенций (далее ОК), профессиональных компетенций (далее ПК).

Знания и умения

Знания	Умения
Должен знать:	Должен уметь:
- Основной ассортимент мясных продуктов; - Задачи мясной промышленности; - Разнообразие оборудования предприятий мясной промышленности;	- Применять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов; - Оформлять техническую документацию в соответствии с

- Классификацию производственного контроля в соответствии с системой ХАССП; - Принцип продуктовых расчетов	действующей нормативной базой; - Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - Правильно составлять схемы производства продуктов - Производить продуктовые расчеты - Подбирать технологическое оборудование
--	---

Профессиональные и общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
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 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 общечеловеческих 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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 158 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 113 часов,

практических занятий 69 часов,

самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	158
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	113
в том числе:	
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	69
Контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	75
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой	30
Промежуточная аттестация в форме защиты курсовой работы	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов			Коды компетенций, личностных результатов
Тема 1	Содержание учебного материала	36			ПК 1.1. ПК 1.2 ОК1-ОК9
		ТЗ	ПЗ	СРС	
	Современные тенденции развития отрасли	4			
	Характеристика изделий по нормативным документам	8			
	Практическая работа 1 Технологический расчет		24		
	Самостоятельная работа 1 Современные приемы в технологии производства продукта			10	
Тема 2	Содержание учебного материала	47			
		ТЗ	ПЗ	СРС	
	Требования к написанию курсовой работы	2			
	Практическая работа 2. Технологический расчет производства		45		
	Самостоятельная работа 2 Выполнение курсовой работы			35	
Темы курсовых работ Технология производства колбасы полукопченой «Армавирская» категории А, мощностью 1,7 т/смену Технология убоя КРС на предприятии мощностью 250 голов в смену Технология производства сосисок «Говяжьих» категории А, мощность 1,3 т/смену Технология производства колбасы вареной «Закусочной» категории Б, мощностью 0,9 т/смену Технология производства колбасы ливерной «Пикантной» категории А, мощностью 750 кг/смену Технология производства «паштета печеночного» категории Б, мощность 350 кг/смену Технология убоя свиней методом крупонирования на предприятии мощностью 300 голов в смену Технология убоя птицы на предприятии мощностью 1500 голов в смену Технология производства шпика «по-домашнему» категории Г, мощностью 900 кг/смену. Технология производства шпикачек «Москворецкие» категории Б, мощность 1,450 т/смену Технология производства колбасы полукопченой «Алтайская» категории В, мощностью		30			

1,4 т/смену Технология производства шашлыка категории В, мощностью 1,0 т/смену Технология производства рубленых полуфабрикатов в тесте, пельменей «Сибирских» категории В, мощность 1,250 т/смену Технология производства колбасы ливерной «Обыкновенной» категории А, мощность 700 кг/смену Технология производства окорока к/в «Тамбовского», категории Б, мощностью 0,5 т/смену Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы, котлеты «Пожарских» , мощностью 1,8 т/смену Технология производства колбасы вареной «Диабетической» категории Б, мощностью 1,3 т/смену		
---	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории: мясного и животного сырья и продукции, контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения 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 учебного кабинета

Кабинет инженерной графики и выполнения ВКР	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.
--	--

В наличии следующий перечень комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

Реализация программы учебной дисциплины 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 учебной дисциплины 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.

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.

Основные источники:

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

Дополнительная литература:

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.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических, инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также

общефессиональных 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.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка освоения программы учебной дисциплины раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения и навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций, которые синхронизируются с предметными результатами обучения и личностными результатами воспитания.

Для контроля и оценки результатов обучения предусмотрен выбор форм и методов с учетом профессиональной направленности обучения по программе учебной дисциплины.

Код и наименование формируемых компетенций, код личностных результатов	Раздел/Тема а	Тип оценочных мероприятий
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Тема 1 Тема 2	Экспертное наблюдение при выполнении практической работы, решении ситуационных задач

ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Тема 1 Тема 2	Экспертное наблюдение при выполнении практической работы, решении ситуационных задач
---	------------------	--

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Тема 1 Тема 2	1.Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ. 2.Анализ степени участия в профессиональных конкурсах.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивая их эффективность и качество.	Тема 1 Тема 2	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. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность .	Тема 1 Тема 2	1.Наблюдение и экспертная оценка при выполнении задания при выполнении задания 2.Анализ самоотчётов по практической работе. 3.Анализ анкет.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Тема 1 Тема 2	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	Тема 1 Тема 2	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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Тема 1 Тема 2	Наблюдение и экспертная оценка уровня взаимоотношений по критериям.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения задания	Тема 1 Тема 2	1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2.Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Тема 1 Тема 2	1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2.Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Тема 1 Тема 2	1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2.Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.
---	-----------------------------	--