

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

УДП 02. «ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ»

(индекс и наименование учебной дисциплины)

19.01.10. «Мастер производства молочной продукции»

(код и наименование профессии)

Кузоватово
2016

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.10. «Мастер производства молочной продукции»
(код, наименование профессии)
(утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. № 788)

РАССМОТРЕНА
Цикловой методической комиссией
Пищевой и молочной промышленности
(протокол от «30» августа 2016г. № 1)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
ОГБПОУ «КТТ»
М.Н. Терентьев

подпись

2016_г.

Разработчик: Вялова Надежда Алексеевна – преподаватель профессиональных дисциплин
Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УДП 02. «ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ»

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дополнительной учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.10 «Мастер производства молочной продукции»

Рабочая программа учебной дисциплины УДП 02. Индивидуальное проектирование может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки квалификационных рабочих (служащих). Она направлена на развитие общих и профессиональных компетенций.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина входит в состав профильных учебных дисциплин.

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

Цель дисциплины:

- расширение знаний, обучающихся о характеристике и методике сбора портфолио по ПМ 05. Методы обеспечения работы производственной смены;
- расширение знаний, обучающихся по организации выполнения и защиты ВКР;

Задачи:

- подготовить обучающихся к организации выполнения и защиты портфолио, ВКР;
- ознакомится со спецификой сбора портфолио в различных цехах базового предприятия;
- ознакомится со спецификой выполнения ВКР в соответствии с выданными заданиями;
- развить интерес к самостоятельному выполнению работ, и анализу собственной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- обосновывать порядок и режимы технологических операций модулируемого технологического процесса.
- производить продуктовые расчеты;
- организовывать технологический процесс;
- определять качественные и количественные показатели сырья и готовой продукции;
- проводить производственный инструктаж рабочим смены;
- контролировать соблюдение правил ОТ и ТБ, производственной и трудовой дисциплины, санитарии и личной гигиены;
- вести технологические журналы, производственный учет сырья и готовой продукции;
- оформлять приемо-сдаточную документацию;
- определять пороки молочных продуктов, анализировать причины их возникновения, разрабатывать меры по их устранению;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- комплекс понятий: индивидуальное проектирование, портфолио, ВКР, технологическая линия, продуктовые расчеты, НТД;
- организацию выполнения сбора портфолио, ВКР;
- правила выполнения продуктовых расчетов;
- процедуру проведения дегустации молочных продуктов;
- технику проведения лабораторных исследований по качеству сырья и готовой продукции

Содержание программы направлено на формирование элементов следующих компетенций:

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 36 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)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лабораторные работы	*
практические занятия	*
контрольные работы	*
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	*
Итоговая аттестация в форме <i>(указать)</i>	<i>Дифференцированный зачёт</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

наименование

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
Раздел 1. «Индивидуальное проектирование»		108	
Тема 1.1. «Общие положения к выполнению портфолио»	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать сбор материала по выполнению портфолио; <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие портфолио; - специфику сбора портфолио в различных цехах базового предприятия; <p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.</p> <p>ПК 5.1, ПК 5.2.</p> <p>Содержание учебного материала</p>		
	1. Введение. Цели и задачи проектирования	2	
	2. Структура и содержание портфолио по защите ПМ 05. Методы обеспечения работы производственной смены.	2	
	3. Оформление портфолио.	2	II
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Создание материалов-презентаций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Организация технологического процесса производства молочных продуктов (сыр, творог, масло, молоко, плавленый сыр» 		
Тема 1.2. «Принципы организации труда в смене»	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принцип организации производства; - принцип планирования деятельности предприятия; - принцип организации производственной и трудовой дисциплины; <p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.</p> <p>ПК 5.1.</p> <p>Содержание учебного материала</p>		II
	4. Организация производства на молочном комбинате «Вита»	2	
	5. Планирование деятельности базового предприятия	2	
	6. Организация производственной и трудовой дисциплины на базовом предприятии	2	
Тема 1.3. «Обеспечение работы производственной смены»	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать порядок и режимы технологических операций, моделировать технологический процесс; - проводить продуктовые расчёты; - определять качественные и количественные показатели сырья и готовой продукции; - проводить производственный инструктаж рабочим смены; - вести контроль соблюдения правил ОТ и ТБ, производственной и трудовой дисциплины, санитарии и личной гигиены. 		

	- вести технологические журналы производственного учета сырья и готовой продукции; Должен знать: - технологические линии базового предприятия по выпуску молочной продукции (сыр, масло, творог, сухая сыворотка); - порядок выполнения продуктовых расчетов; - порядок ведения учета и отчетности в цехах производства; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ПК 5.1. ПК 5.2. Содержание учебного материала		
	7. Организация работы приемно-аппаратного цеха. НТД цеха, ведение и оформление технологической документации.	2	II
	8. Организация ОТ и ТБ, производственный, трудовой дисциплины, внутреннего и трудового распорядка аппаратного цеха.	2	
	9. Организация учета и отчетности в аппаратном цехе.	2	
	10. Организация работы сыродельного цеха и сырохранилища. НТД цеха, ведение и оформление технологической документации.	2	
	11. Организация ОТ и ТБ, производственный, трудовой дисциплины, внутреннего и трудового распорядка сыродельного цеха и сырохранилища	2	
	12. Организация учета и отчетности сыродельного цеха и сырохранилища	2	
	13. Организация работы цеха по производству масла. НТД цеха, ведение и оформление технологической документации.	2	
	14. Организация ОТ и ТБ, производственный, трудовой дисциплины, внутреннего и трудового распорядка цеха по производству масла.	2	
	15. Организация учета и отчетности цеха по производству масла.	2	
	16. Организация работы цеха по производству творога. НТД цеха, ведение и оформление технологической документации.	2	
	17. Организация ОТ и ТБ, производственный, трудовой дисциплины, внутреннего и трудового распорядка цеха по производству творога.	2	
	18. Организация учета и отчетности цеха по производству творога.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Научно-исследовательская работа: - «Организация труда и отдыха, трудовой дисциплины, в цехах базового предприятия»		
Тема 1.4. «Требования к выполнению ВКР»	Должен знать: - общие положения к выполнению ВКР; - организацию выполнения ВКР; - структурные элементы ВКР; - требования к оформлению ВКР; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. Содержание учебного материала		
	19. Общие положения к выполнению ВКР	2	
	20. Организация выполнения ВКР	2	

	21. Структурные элементы ВКР.	2	II
	22. Структурные элементы ВКР.	2	
	23. Требования к оформлению ВКР	2	
Тема 1.5. «Теоретический аспект ВКР»	Должен уметь: - моделировать организацию технологического процесса производства молочных продуктов; - проводить продуктовый расчет по выбранному молочному продукту; - составлять схемы ТХК и МБК выбранного продукта, указывая критические точки; - составлять инструкции по ОТ и ТБ в проектируемом цехе; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3. Содержание учебного материала		
	24. Организация технологического процесса.	2	II
	25. Продуктовые расчеты молочных продуктов (творог, масло, сыр, цельномолочная продукция)	6	
	26. Подбор технологического оборудования по ходу технологического процесса	2	
	27. Организация ТХК и МБК. Определение критических точек.	2	
	28. Организация санитарно-гигиенического контроля.	2	
	29. ОТ и ТБ в цехах производства молочных продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Формирование информационных блоков по темам: - «Подбор технологического оборудования по ходу технологического процесса» - «Организация ТХК и МБК. Определение критических точек» - «ОТ и ТБ в цехах производства молочных продуктов»		
Тема 1.6. «Практический аспект ВКР»	Должен уметь: - проводить дегустацию и определять пороки в молочных продуктах, намечать меры по их устранению; - исследовать сырье и готовый продукт; - проводить учет и оформлять документацию; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3. Содержание учебного материала		
	30. Процедура проведения дегустации. Определение пороков в молочных продуктах и мер по их устранению.	2	II
	31. Процедура проведения лабораторных исследований по качеству сырья и готовой продукции. Установление соответствия качества согласно НТД.	2	
	32. Проведение учета и оформления документации.	2	
	33. Порядок допуска к защите ВКР. Процедура защиты.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Научно-исследовательская деятельность: - «Изучение ассортимента и качества молочной продукции в торговой сети р.п. Кузоватово»		
	Дифференцированный зачет	2	
Всего (должно соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.4 паспорта программы):		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии производства молочной продукции; лаборатория технохимического контроля производства молока и молочных продуктов.

Оборудование учебного кабинета технологии производства молочной продукции: информационные стенды, технологические схемы производства молочных продуктов, информационно показательные муляжи молочной продукции.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, доступ к сети интернет.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории технохимического контроля производства молока и молочных продуктов: холодильник, термостат, центрифуга молочная, влагомер, психрометр, рефрактометр, потенциометр, лактоденсиметр, жиरोмеры;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калинина Л.В., Ганина В.И., Дунченко Н.И. Технология цельномолочных продуктов: учебник. – Спб.: ГИОРД, 2014.
2. Крусъ Г.М., Храмцов А.Т. Технология молока и молочных продуктов. - М.: Колос, 2012.
3. Тихомиров Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов. - М.: Академия, 2011.

Дополнительные источники:

1. Дунченко Н.И., Храмцов А.Г., Макеева И.А. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность. - М.: Колос, 2015.
2. Забодалова Л.А. Техничко-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности. . – М.: Колос, 2012.
3. Кунижев С.М., Шуваев В.А. Новые технологии в производстве молочных продуктов. - М.: Колос, 2015.
4. Лях В.Я. Качество молока. Справочник для работников лабораторий, зоотехников молочно-товарных ферм и работников молокоперерабатывающих предприятий. - Спб.: ГИОРД, 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕТЬ:	
- обосновывать порядок и режимы технологических операций модулируемого технологического процесса.	Устный ответ – экспертная оценка ответа
- производить продуктовые расчеты;	Экспертная оценка выполнения домашней работы
- организовывать технологический процесс;	Экспертная оценка выполненных заданий
- определять качественные и количественные показатели сырья и готовой продукции;	Экспертная оценка выполненных заданий
- проводить производственный инструктаж рабочим смены;	Устный ответ – экспертная оценка ответа
- контролировать соблюдение правил ОТ и ТБ, производственной и трудовой дисциплины, санитарии и личной гигиены;	Экспертная оценка выполнения домашней работы
- вести технологические журналы, производственный учет сырья и готовой продукции;	Экспертная оценка выполненных заданий
- оформлять приемо-сдаточную документацию;	Экспертная оценка выполненных заданий
- определять пороки молочных продуктов, анализировать причины их возникновения, разрабатывать меры по их устранению;	Экспертная оценка выполнения домашней работы
ЗНАТЬ:	
комплекс понятий: индивидуальное проектирование, портфолио, ВКР, технологическая линия, продуктовые расчеты, НТД;	Устный ответ – экспертная оценка ответа
- организацию выполнения сбора портфолио, ВКР;	Устный ответ – экспертная оценка ответа
- правила выполнения продуктовых расчетов;	Устный ответ – экспертная оценка ответа
- процедуру проведения дегустации молочных продуктов;	Устный ответ – экспертная оценка ответа
- технику проведения лабораторных исследований по качеству сырья и готовой продукции	Устный ответ – экспертная оценка ответа