

Приложение 3. Примерная программа учебного проекта

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СКВОЗНОГО ПРОЕКТНОГО МОДУЛЯ «Внедрение дополнительного ассортимента продукции из растительного сырья на основе натуральных компонентов»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
СКВОЗНОГО ПРОЕКТНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРОЕКТА

Внедрение ассортимента полуфабрикатов специального назначения

1.1. Цель и планируемые результаты реализации проекта

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Реализация управления проектами с учетом отраслевой специфики» соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.²	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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;
ВД2	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³:

¹В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

²При введении ПК для цифровой экономики необходимо учесть ОК 02.

Владеть навыками	планирования и организации работы коллектива в проектном формате с учетом отраслевой специфики;
	командообразования и управления командой;
	управления проектами и тайм-менеджмента для формирования способности управлять своей деятельностью и деятельностью коллектива;
	креативного, структурного, тактического и проектного мышления;
	целеполагания и постановки задач.
Уметь	ставить проблему и предлагать пути решения в рамках проектной деятельности;
	разрабатывать план-график («дорожную карту») по реализации проекта;
	составлять диаграммы, матрицы, ментальные карты проектов с учетом отраслевой специфики;
	применять информационные технологии и программные средства в рамках реализуемого проекта;
	составлять описание и презентационный материал по проекту.
Знать	методики постановки целей и задач проекта с учетом отраслевой специфики;
	технологии управления проектами на предприятии;
	технологии составления и применения инструментов визуального контроля проектной работы (Диаграмма Ганта, канбан-доска) при организации коллективной проектной работы;
	основы стратегии поведения в команде с учетом системы лидерства и корпоративной культуры.

1.2. Количество часов, отводимое на реализацию проекта

Всего часов 68 часов

в том числе в форме практической подготовки 26

Из них на освоение ПМ 03

в том числе самостоятельная работа 4

практики, в том числе учебная 4

производственная 4

Промежуточная аттестация -4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план и содержание учебного проекта. Заполняется сообразно этапам плана-графика проекта, сформированного в проектной заявке

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов (МДК) и общепроф. дисциплин (ОП), учебной практики (УП) и производственной практики (ПП) в рамках, которых реализуется проект	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч
1	2	3
ЭТАП ПРОЕКТА: ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ		
ОПД.04. ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ		
Тема 1.1. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Содержание	2
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления	2
ОП.03. ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		
Тема 1.2. Технические средства и информационные системы, применяемые в сельском хозяйстве	Содержание	2
	Информационные системы	2
ЭТАП ПРОЕКТА: ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ		
ОП.06 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ		
Тема 2.1. Механические процессы	Содержание	6
	Общая характеристика процессов измельчения и перемешивания	2
	Виды применяемого оборудования	4
ПМ 01Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		
Тема 2.2. Основы технологии хранения и переработки зерна и семян	Содержание	14
	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции	2
	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян	2

	Подготовка сырья и расходных материалов к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	2
Тема 2.3. Подготовительные линии	Правила дозирования и смешивания компонентов	2
	Организация технологических процессов производства продукции из растительного сырья	2
	Санитарно–гигиенические требования при производстве. Требования к качеству готового продукта.	2
	Правила маркировки и упаковки готовой продукции. Упаковка и требования к ней	2
ЭТАП ПРОЕКТА: ПРАКТИЧЕСКИЙ		
ОП.01.02 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ		
Тема 3.1. Автоматизация технологических процессов отрасли	Содержание	4
	Автоматизация технологических процессов продукции растениеводства	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Функциональные схемы автоматизации технологических процессов продукции растениеводства	2
	Изучение схем автоматизации приемки и хранения сырья	2
	Изучение схем автоматизации технологических процессов в производственных условиях	2
ПМ 01 Введение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		
Тема 3.1. Технологическое оборудование, система безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Устройство и режимы работы технологического оборудования	4
	Установка режимов измельчения, дозирования и смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептических для производства продукции из растительного сырья	2
	Выявление и установление причин, вызывающих ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций	2
ЭТАП ПРОЕКТА: ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ		
ОП.02.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ		2

Тема 4.1 Санитарные требования к производству	Санитарные требования к устройству предприятий, оборудованию, инвентарю, посуде, таре, транспорту, одежде. Санитарные требования к продуктам, сырью	2
ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ		
Тема 4.2. Качество пищевых продуктов как объект управления	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований	2
Тема 4.3. Контроль качества готового продукта	Лабораторное оборудование для проведения анализов	2
	Проведения лабораторных анализов готовой продукции	4
Примерная тематика самостоятельной учебной работы⁴ 1.Изучение литературы по теме «Основы работы в команде» по пунктам: – Общие правила организации – команды – Ценности участников проекта – Характеристика эффективной команды – Миссия и ценности – Уровни личностного развития – Стадии развития команды – Стратегия поведения в команде – Методы решения конфликтов Распределение группы на команды Определение целей и задач относительно тематики проекта, формирование ролей в команде. 2. Изучение литературы по теме «Мышление в проектной деятельности» по пунктам: – Характеристика системного мышления. SWOT-анализ – Креативное мышление – Характеристика творческого мышления – Проектное мышление – Структурное мышление и ментальные карты – Тактическое мышление – Стратегическое мышление Практические задания: Создание SWOT-анализа проекта Оформление ментальной карты проекта 3.Изучение литературы по теме «Целеполагание для осуществления проектной деятельности» по пунктам: – Постановка командных целей по методу SMART – Расстановка приоритетов – Личные цели в контексте проекта как инструмент мотивации Практические задания:		4

⁴ Указывается содержание самостоятельных работ в рамках МДК или ОП, связанных с выполнением проекта, в программу вносятся только темы и наименования работ и практик, во время которых реализуется проект

Составление дорожной карты (план-графика) Формирование личных целей в контексте проекта Составление матрицы приоритетов 4.Изучение литературы по теме «Методы проектного управления» по пунктам: – Каскадная модель управления проектами – Гибкие методологии управления проектами – Смешенная модель управления проектами Практические задания: Создание диаграммы Ганта или бэклога и канбан доски	
Учебная практика Виды работ: . Регулирование параметров и режимов технологических операций производства 1. Наименование темы: Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства заданного продукта	4
Производственная практика Виды работ: Регулирование параметров и режимов технологических операций производства 1. Наименование темы: Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; Проведение процессов подготовки сырья к переработке (измельчение, просеивание, дозирование и т.д); Составление технологических схем производства продукции из растительного сырья; Изучение рецептов по производству подобной продукции на предприятии; Осуществление контроля и проведение процессов смешивания компонентов; Осуществление выбора тары для фасования и упаковки готовой продукции.	4
Промежуточная аттестация	4
Всего	68

3. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ФОРМИРОВАНИЮ НАВЫКОВ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТАМИ

1. Примерная тематика самостоятельной учебной работы по теме «Основы работы в команде»

Теоретические задания:

1.Изучение литературы по теме «Основы работы в команде» по пунктам:

- Общие правила организации – команды
- Ценности участников проекта
- Характеристика эффективной команды
- Миссия и ценности
- Уровни личностного развития
- Стадии развития команды
- Стратегия поведения в команде
- Методы решения конфликтов

Практические задания:

1. Распределение группы на команды

2. Определение целей и задач относительно тематики проекта, формирование роле
3. Формирование миссии и ценностей команды
4. Упражнения по командообразованию

2. Примерная тематика самостоятельной учебной работы по теме «Мышление в проектной деятельности»

Теоретические задания:

1. Изучение литературы по теме «Мышление в проектной деятельности» по пунктам:

- Характеристика системного мышления. SWOT-анализ
- Креативное мышление
- Характеристика творческого мышления
- Проектное мышление
- Структурное мышление и ментальные карты
- Тактическое мышление
- Стратегическое мышление

Практические задания:

1. Создание SWOT-анализа проекта
2. Оформление ментальной карты проекта

3. Примерная тематика самостоятельной учебной работы по теме «Целеполагание в проектной деятельности»

1. Изучение литературы по теме «Целеполагание для осуществления проектной деятельности» по пунктам:

- Постановка командных целей по методу SMART
- Расстановка приоритетов
- Личные цели в контексте проекта как инструмент мотивации

Практические задания:

1. Составление дорожной карты (план-графика)
3. Формирование личных целей в контексте проекта
4. Составление матрицы приоритетов

4. Примерная тематика самостоятельной учебной работы по теме «Методы проектного управления»

1. Изучение литературы по теме «Методы проектного управления» по пунктам:

- Каскадная модель управления проектами
- Гибкие методологии управления проектами
- Смешенная модель управления проектами

Практические задания:

1. Создание диаграммы Ганта или бэклога и канбан доски

4. УСЛОВИЯ ПРОЕКТА

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет(ы): «Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»,
«Информационных технологий в профессиональной деятельности»

Лаборатории: «Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции». Оснащенные базы практики: участок «Зерновой элеватор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА⁵

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять техническое Обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами	Экспертное наблюдение: выполнения практических работ, контроль самостоятельной работы, проверка дневника и защита отчета по учебному и производственному практику, контроль за созданием презентации проекта
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами	Экспертное наблюдение: выполнения практических работ, контроль самостоятельной работы, проверка дневника и защита отчета по учебной и производственной практик, контроль за созданием презентации проекта
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами	Экспертное наблюдение: выполнения практических работ, контроль самостоятельной работы, проверка дневника и защита отчета по учебной и производственной практик, контроль за созданием презентации проекта

⁵ Если проект выполнялся как курсовой или дипломный, то данный проект оценивается в соответствии с порядком, утвержденным локальными нормативными актами ОО

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами	Экспертное наблюдение: выполнения практических работ, контроль самостоятельной работы, проверка дневника и защита отчета по учебной и производственной практик, контроль за созданием презентации проекта
ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение: выполнения практических работ, контроль самостоятельной работы, проверка дневника и защита отчета по учебной и производственной практик, контроль за созданием презентации проекта
ОК 2.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение: выполнения практических работ, контроль самостоятельной работы, проверка дневника и защита отчета по учебной и производственной практик, контроль за созданием презентации проекта
ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Экспертное наблюдение: выполнения практических работ, контроль самостоятельной работы, проверка дневника и защита отчета по учебной и производственной практик, контроль за созданием презентации проекта

ОК 4.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	Экспертное наблюдение: выполнения практических работ, контроль самостоятельной работы, проверка дневника и защита отчета по учебной и производственной практик, контроль за созданием презентации проекта
ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение: выполнения практических работ, контроль самостоятельной работы, проверка дневника и защита отчета по учебной и производственной практик, контроль за созданием презентации проекта
ОК 7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение: выполнения практических работ, контроль самостоятельной работы, проверка дневника и защита отчета по учебной и производственной практик, контроль за созданием презентации проекта
ОК 9.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение: выполнения практических работ, контроль самостоятельной работы, проверка дневника и защита отчета по учебной и производственной практик, контроль за созданием презентации проекта

