



*Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской
рыбопромышленный колледж» федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ПОО.01 Индивидуальный проект

для специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

(базовая подготовка)

**Астрахань
2023**

Рабочая программа учебной дисциплины Индивидуальный проект разработана в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «ВКМРПК» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ»

ОСП «ВКМРПК»

ФГБОУ ВО «АГТУ»

преподаватель

Тугаринова М.Н.

Эксперты от работодателя:

ИП Паршиков А.А. фабрика «Весна»	заведующая производственной лабораторией	<i>Н.В. Свищева</i>
ООО НИИ АЦРП «Каспрыбтестцентр»	заведующая лабораторией» Химбак исследований»	<i>Е. Н. Корнушенко</i>
ООО «Астрахань ФИШ» (место работы)	технолог (занимаемая должность)	<i>Р.С. Максименко</i> (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании цикловой комиссии водных биоресурсов от «31» августа 2023 года, протокол № 1.

Протокол № 1 от 31.08.2023г.

Председатель цикловой комиссии

водных биоресурсов _____ Н.Д.Аверьянова

Согласованно с заведующим

отделением технологии

и рыбного хозяйства _____

М.А.Мухановой

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе 31.08.2023 года

Заместитель директора по

Учебной работе _____ А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ПОО. 01 Индивидуальный проект является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)**.

Рабочая программа учебной дисциплины направлена на освоение умений и знаний, необходимых для формирования и развития следующих компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ПК 3.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов

Рабочая программа дисциплины ПОО. 01 Индивидуальный проект направлена на достижение личностных результатов при воспитании: ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой., ЛР 13 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии., ЛР 14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
ПК 3.1	-планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	-основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
Всего, в т.ч.	52
теоретическое обучение	48
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
Самостоятельная работа	
Консультации	4
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
1 семестр		32	
Тема 1. Выбор предметной области индивидуального проекта. История производства мороженой, соленой, копченой и вяленой продукции рыбопродукции в Астраханской области	Содержание учебного материала	30	ОК 01 ПК 3.1 ЛР 10,13,14
	История методов проектов	2	
	История развития рыбной промышленности в России	2	
	Экскурсия в Астраханский Краеведческий музей	4	
	История развития рыбной промышленности в Астраханской области	2	
	Выбор тематики индивидуального проекта	2	
	Составление плана работы над индивидуальным проектом	2	
	История производства мороженой рыбопродукции в Астраханской области	2	
	История производства соленой рыбопродукции в Астраханской области	2	
	История производства копченой и вяленой продукции рыбопродукции в Астраханской области	2	
	Экскурсия на рыбообрабатывающее предприятия Астрахани (производство копченой и вяленой рыбопродукции)	6	
	Защита презентаций по теме «Производство копченой продукции рыбопродукции в Астраханской области» (по результатам экскурсии)	2	
	Защита презентаций по теме «Производство вяленой продукции рыбопродукции в Астраханской области» (по результатам экскурсии)	2	

Консультации		2	
Всего		32	
2 семестр		20	
Тема 2. История производства балычной и кулинарной рыбопродукции в Астраханской области	Содержание учебного материала	18	ОК 01 ПК 3.1 ЛР 10,13,14
	История производства деликатесной балычной продукции в Астраханской области	2	
	Экскурсия на рыбообрабатывающее предприятия Астрахани (производство балычной продукции)	6	
	Защита презентаций по теме «Производство балычной рыбопродукции в Астраханской области» (по результатам экскурсии)	2	
	История производства кулинарной рыбной продукции в Астраханской области	2	
	Экскурсия на рыбообрабатывающее предприятия Астрахани (производство кулинарной продукции) (по результатам экскурсии)	6	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация – дифференцируемый зачет		2	
Всего		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Весы HL-2000
- Микроскоп МИКРОМЕД С-11
- Стерилизатор воздушный ГП-40 еПу
- Стерилизатор паровой ВК-30-01
- Холодильник «Атлант» 1847
- Шкаф сушильный –
- Стенд
- Макет

Технические средства обучения: лаборатория «Компьютерного тестирования» (компьютеры с лицензионным программным обеспечением, аудиторная доска мультимедийная) и «Технических средств» (мультимедийное оборудование).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сковородкина И.З. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебник / Сковородкина И.З., Герасимов С.А., Фомина О.Б. – Москва: КноРус, 2022. – 264 с. – (СПО).

2. Кузьменко А.А. Научно-исследовательская работа: оформление и презентация: учебное пособие / А.А. Кузьменко. – Москва: Русайнс, 2022. – 90 с.

Дополнительная литература:

1. Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие / О.В. Кунилова. – Москва: Русайнс, 2021. – 159 с. Интернет ресурсы:

3.3. Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины.

Метод упражнения - действия по инструкции используется по теме 1. Выбор предметной области индивидуального проекта. История производства мороженой, соленой, копченой и вяленой продукции рыбопродукции в Астраханской области.

Работа с наглядным пособием- метод используется по теме 2 История производства балычной и кулинарной рыбопродукции в Астраханской области.

3.4. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.4.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации профессионального модуля на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - история методов проектов; - история развития рыбной промышленности в России - история развития рыбной промышленности в Астраханской области - история производства мороженой рыбопродукции в Астраханской области - история производства соленой рыбопродукции в Астраханской области - история производства копченой и вяленой продукции рыбопродукции в Астраханской области - история производства деликатесной балычной продукции в Астраханской области - история производства кулинарной рыбной продукции в Астраханской области 	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся демонстрирует знание методов проектов - обучающийся демонстрирует знание истории развития рыбной промышленности в России - обучающийся демонстрирует знание история развития рыбной промышленности в Астраханской области - обучающийся демонстрирует знание история производства мороженой рыбопродукции в Астраханской области - обучающийся демонстрирует знание история производства соленой рыбопродукции в Астраханской области - обучающийся демонстрирует знание истории производства копченой и вяленой продукции рыбопродукции в Астраханской области - обучающийся демонстрирует знание истории производства кулинарной рыбной продукции в Астраханской области 	<p>Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов, выполнение домашних работ, тестирование с применением компьютерных технологий, индивидуального опроса и других видов текущего контроля, дифференцированный зачет</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать работу над презентациями по результатам экскурсий по предприятиям рыбной промышленности Астраханской области 	<ul style="list-style-type: none"> -обучающийся обеспечивает работу над презентациями по результатам экскурсий по предприятиям рыбной промышленности Астраханской области 	<p>Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов, выполнение домашних работ, тестирование с применением компьютерных технологий, индивидуального опроса и других видов текущего контроля, дифференцированный зачет</p>

Результатом освоения программы учебной дисциплины является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:

Результатом освоения программы учебной дисциплины является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:

Результаты (освоенные личностные результаты при воспитании)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий
ЛР 13 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий
ЛР 14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий		Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий