

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**


ПРОГРАММА


УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01. РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 19.01.04 Пекарь

г. Петропавловск – Камчатский,
2020 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от «25» мая 2020 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
 О.Н. Голоконникова
«25» мая 2020 г.

Программа учебной и производственной практики профессионального модуля
ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности
СПО 19.01.04 Пекарь

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Пинчук Ирина Владимировна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Минобрнауки России №390 от 09.04.2015г., зарегистрированным в Министерстве юстиции России от 6 мая 2015 г. №37199, а так же на основе профессионального стандарта, 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015г. № 914н, зарегистрированным в Минюсте России 25.12.2015г. № 40270

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики.

С целью овладения видами деятельности по профессии 19.01.04 Пекарь обучающиеся должны приобрести следующие профессиональные компетенции и общие компетенции:

ВД 1. Размножение и выращивание дрожжей

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество

ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В ходе освоения учебной и производственной практики обучающиеся должны приобрести следующий **практический опыт**:

ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей иметь практический опыт:

-выполнение работ по производству дрожжей.

Количество на усвоение производственной практики – 72ч

Количество на усвоение учебной практики – 72ч

Требования к личностным результатам реализации рабочей программы воспитания и требования к личностным результатам с учетом особенностей профессии:

ЛРО 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛРО14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛРР-1 Осознающий значимость качественного выполнения трудовых функций для развития предприятия, организации

ЛР-КК1 Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Наименование профессионального модуля	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.		72
Тема 01.1	Инструктаж по технике безопасности на производстве. Ведение технологического процесса при размножении прессованных дрожжей.	3
Тема 01.2	Ведение технологического процесса при размножении сухих дрожжей.	4
Тема 01.3	Ведение технологического процесса по приготовлению питательной среды для дрожжей.	7
Тема 01.4	Ведение технологического процесса активирования прессованных дрожжей.	7
Тема 01.5	Ведение технологического процесса активирования сухих дрожжей.	7
Тема 01.6	Ведение технологического процесса при приготовлении дрожжевой суспензии.	8
Тема 01.7	Ведение технологического процесса по выращиванию дрожжей в разбавленных средах.	7

Тема 01.8	Ведение технологического процесса по определению кислотности дрожжей.	7
Тема 01.9	Ведение технологического процесса по определению подъемной силы прессованных дрожжей.	7
Тема 01.10	Ведение технологического процесса выращивания прессованных дрожжей.	7
Тема 01.11	Ведение технологического процесса выращивания сухих дрожжей.	8
	Дифференцированный зачет	
	Всего часов:	72

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.		72
Тема 01.1	Инструктаж по технике безопасности на производстве. Ведение технологического процесса при размножении прессованных дрожжей.	3
Тема 01.2	Хранение и подготовка дрожжей	4
Тема 01.3	Органолептических показателей качества дрожжей хлебопекарных прессованных, согласно ГОСТ 171-69 «Дрожжи хлебопекарные прессованные»	7
Тема 01.4	Хранение и подготовка дрожжей	7
Тема 01.5	Изучение подъемной силы прессованных дрожжей (Стандартный метод)	7
Тема 01.6	Изучение подъемной силы прессованных дрожжей ускоренным методом (методом всплывающего шарика)	8
Тема 01.7	Определение влажности хлебопекарных прессованных дрожжей экспресс-методом	7
Тема 01.8	Приготовление и применение заварок.	7
Тема 01.9	Приготовление жидких дрожжей по схеме.	7
Тема 01.10	Показатели качества жидких дрожжей.	7
Тема 01.11	Зачет	8
	Всего часов:	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения практики

Рабочая программа учебной и производственной практики предполагает проведение в учебных лабораториях и производственную практику на предприятиях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и предприятием, куда направляются обучающиеся.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная и учебная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебных дисциплин и учебной практики.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Толмачева Т.А., Николаев В.Н. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие; 2019 г.

Дополнительные источники:

2. Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А., Грошева Л.В. Разделка теста: учебное пособие; 2018 г.

3. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В. Экспертиза хлебобулочных изделий; 2015 г.

4. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.52. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2009. -304с.

5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002. -216 с.

6. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.

7. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.

8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2001.

9. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.

10. Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Запенина Н.В. и др. Технохимический контроль хлебопекарного производства. - М.: Пищевая промышленность, 1975. - 480 с.
11. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. и др. Биохимия растительного сырья. - М.: Колос, 1999 - 376 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики от предприятия, и мастером производственного обучения в процессе выполнения производственных работ. По завершению практики студенты проходят квалификационные испытания в форме дифференцированного зачета по выполнению практической работы, содержание которой должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности. Для проведения дифференцированного зачета формируется комиссия, в состав которой включаются представители техникума и предприятия, результаты ДЗ оформляются протоколом.

Результаты обучения (Освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК. 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	сознательное отношение к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.	Взаимодействие с наставникам на производстве
ОК. 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	использование современных научных методов и способов решения профессиональных управленческих задач; составление плана работы на краткосрочный и среднесрочный периоды.	Контроль за выполнением требований к организации рабочего места через оценивание наставниками.
ОК. 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	способность анализировать и оценивать ситуацию; принятие управленческого решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способность нести за них персональную ответственность.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения производственной практики.
ОК. 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	соответствие информации, полученной в процессе поиска для принятия эффективного управленческого решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития.	Выполнение практических заданий с использованием современных технологий и дополнительной литературы.

<p>ОК. 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>использование ИКТ для совершенствования управления людьми, извлечения и реализации новой информации, применения ее в производственной деятельности.</p>	<p>Выполнение презентации с использованием дополнительной литературы и Интернет ресурсов.</p>
<p>ОК. 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>распределение обязанностей внутри трудового коллектива; выстраивание доброжелательных отношений с людьми в процессе трудовой деятельности.</p>	<p>Взаимодействие с наставниками, контроль работы обучающихся в коллективе.</p>
<p>ОК. 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний. (для юношей).</p>	<p>проявление интереса к воинской службе; участие в военно-патриотических мероприятиях.</p>	<p>Взаимодействие с сотрудниками Военкомата по поводу прохождения службы в рядах Вооруженных Сил.</p>

<p>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и метод контроля и оценки результатов обучения</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>ПК 1.1. -1.3. ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.</p>	<p>Выполняет работу по размножению и выращиванию дрожжей. Активирует прессованные дрожжи. Проводит органолептическую оценку качества дрожжей. Использует методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы. Соблюдает требования</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка работ на производственной практике. Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка работ на производственной практике. Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.</p>

	безопасности труда.		
--	------------------------	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01. РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ**

для студентов набора 2020 года
на базе среднего общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01. РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ**

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе среднего общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год были внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., 24.11.2022. — 252 с. — (Профессиональное образование). — — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510044 - Текст: электронный.	Соблюдение требования ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01. РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ**

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе среднего общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-