

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01
РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 19.01.04 Пекарь

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
О.Р. Скальская
«3» Сентябрь 2021 г.

Рабочая программа учебной /производственной/ практики «Размножение и выращивание дрожжей» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь и положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ МОН РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса», г. Казань, Республика Татарстан.

Разработчик: Сидорова Л.Р. преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории.

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы специальных дисциплин МО ГАПОУ «МКС».

Протокол № 1 от 3 сентября 2021г.
Руководитель методической группы Л.А.Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

Мамеджамалова З.И. Мамаев

2

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	16
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Размножение и выращивание дрожжей» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 теста

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практической деятельности
Организация и ведение процессов размножения и выращивания дрожжей	иметь практический опыт в: выполнение работ по производству дрожжей; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой продукции; контроле хранения и расхода готовой продукции. уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами; знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху;

	требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами
--	--

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего 72 часа, в том числе:

учебной практики – 36 часов;

производственной практики - 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Организация и ведение процессов размножения и выращивания дрожжей в том числе профессиональными (ПК), общими (ОК) и «ЛР» компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 теста
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 14	Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 16	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 19	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ /ПРАКТИКИ ПО ПМ.01

3.1. Тематический план учебной практики

Код и наименования ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПМ01 Организация и ведение процессов размножения и выращивания дрожжей			
МДК 01.01. Технология производства дрожжей	24	Тема 1. Технологические операции приготовления теста.	24
		Тема 2. Общие сведения о способах разрыхления теста	
	12	Тема 3. Организация и безопасные условия труда при обслуживании хлебопекарного оборудования	12
Всего часов	36		

3.2 Содержание программы учебной практики по ПМ.01

Код и наименования профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
ПМ.01 Размножение и выращивание				
МДК01.01. Технология производства дрожжей	<i>Содержание учебного материала</i>		24	
	1.1	Характеристика дрожжей: прессованных, сухих, жидких, инстантных.	6	3
Тема 1. Технологические операции приготовления теста	1.2	Приготовление заквасок: молочнокислая, ржаная, пропионовокислая, витаминная	6	3
	2.1	Приготовление заквасок на основе диких дрожжей	6	3
Тема 2. Общие сведения о способах разрыхления теста	2.2	Способы активации прессованных, сушеных дрожжей	6	3

	3.1	Принцип работы и правила эксплуатации оборудования дрожжевого цеха. Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены	6	3
	3.2	Методы определения кислотности дрожжей и подъёмной силы.	6	3

3.3. Содержание производственной практики по ПМ.01

Код профессиональной компетенции	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ
ПМ01 Размножение и выращивание дрожжей			
ПК 1.1.-1.2	МДК 01. 01. Технология производства дрожжей	6	Разрыхлители: биологических и химических. Виды хлебопекарских дрожжей
		6	Характеристика дрожжей: прессованных, сухих, жидких, инстантных. Методы определения кислотности дрожжей и подъёмной силы
		6	Приготовление заквасок: молочнокислая, ржаная, пропионовокислая, витаминная
		6	Приготовление заквасок на основе диких дрожжей
ПК 1.3		6	Способы активации прессованных, сушеных дрожжей
		6	Принцип работы и правила эксплуатации оборудования дрожжевого цеха. Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены. Дифференцированный зачёт
	Итого	36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ПРАКТИКИ ПМ.01

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная/производственная практика профессионального модуля «Размножение и выращивание дрожжей» по профилю специальности 19.01.04

Пекарь проходит в лаборатории колледжа и специализированных предприятиях города.

Реализация программы практики предлагает наличие учебного кабинета, лаборатории.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организации рабочего места: доска учебная; рабочее место преподавателя; столы, стулья для студентов на 12-15 обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лабораторий /цеха предприятий.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	5
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
05	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
Механическое оборудование:		
21	Тестораскаточная машина	1

22	Тестомесильная машина	5
23	Планетарный миксер	5
24	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
25	Мясорубка	1
26	Слайсер	1
27	Машина для вакуумной упаковки	1
28	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
29	Процессор кухонный	1
30	Овощерезка	1
31	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания	1
32	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
33	Овоскоп	1
34	Нитрат тестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
35	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стол производственный с моечной ванной	15
37	Стеллаж передвижной	2
38	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Насадка для кондитерских мешков		3комплекта
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	

20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

4.2 Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий– М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 448 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
4. Драгилев А. И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016. – 272 с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский цент «Академия» 2016. – 336 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016. – 256 с.
7. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 6-е изд. стер. – М. : Издательский цент «Академия», 2016. – 480 с.
8. Ковалев Н.И, Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи: учебник для технол. отделений техникумов общественного питания и сов. торговли. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 2016. –304 с.

9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия»; Образовательно-издательский центр «Академия», 2016. – 184 с.

10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер; – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с.

11. Мармурзина Л.В. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2016. – 285с

Дополнительные источники:

1. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

2. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

3. Хохлов Р.В. Тепловое оборудование / Роман Хохлов - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 164 с.

4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru> 2. <http://www.millionmenu.ru/> 3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/> 5. <http://knigakulinara.ru/books/>

4.3 Общие требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ПООП и СПП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика, при освоении обучающимися профессиональных компетенций, в рамках профессиональных модулей реализовываются, как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться, как в учебной лаборатории, в учебной кухне СПП, так и в организациях, направление деятельности, которых соответствуют профессиональной деятельности, указанной в 15.ФГОССПО по специализации 19.01.04 Пекарь.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности, которых соответствуют профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов или с ограниченными возможностями здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом отличается.

4.4 Кадровое обеспечение практики

Руководство учебной/производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/ организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза 3 года

Учебная практика, направленная на освоение рабочей профессии, предлагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.01

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Экспертная оценка организации рабочего места, последовательности и правильности операции, обработки сырья. Производственные ситуации. Тестирование. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.
	Определение основных признаков доброкачественности дрожжей. Органолептические показатели качества	
	Подготовка к использованию	
	Хранение. Срок годности сухих, жидких дрожжей	
ПК 1.2. Приготовление дрожжевой продукции различных видов.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Экспертная оценка организации рабочего места, последовательности и правильности операции, приготовления дрожжевой продукции. Производственные ситуации. Тестирование. Экспертная оценка организации рабочего места, последовательности и правильности операции, подготовки и приготовления разных видов заквасок. Производственные ситуации. Тестирование. Итоговый контроль: экспертная оценка сформированности ПК, ОК, ЛР на экзамене.
	Определение основных признаков доброкачественности дрожжевой продукции. Органолептические показатели качества	
	Подготовка к использованию	
	Хранение. Срок годности дрожжевой продукции	
	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	
	Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (знание назначения, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 1.3. Выполнение работ по техническому обслуживанию оборудования, хлебопекарного, дрожжевого цеха.	Умение работать на оборудовании дрожжевого цеха, приготовление заквасок: знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе	

	Проведение бракеража приготовленных заквасок	Защиты самостоятельной работы по темам.
--	--	---

5.1 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуации, в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережения на рабочем месте	
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	