

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей

для профессии СПО (ППКРС)

19.01.04 Пекарь

(на базе среднего общего образования)

Форма обучения: очная

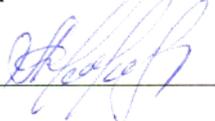
Владикавказ
2022

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
технологических дисциплин

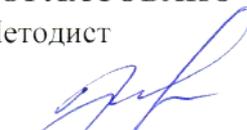
Протокол № 5
от «01» 07 2022г.

Председатель ПЦК

 А.Х. Гуриева

СОГЛАСОВАНО

Методист

 М.Т. Туаева
«01» июля 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

 И.М. Дзучева
«01» июля 2022г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799.

Разработчики: преподаватель специальных дисциплин Кобаидзе Элина Тенгизовна, мастер производственного обучения Майрамова Элина Леонидовна.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|--|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 3 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 4 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 10 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | Ошибка! Закладка не определена. |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих и служащих СПО (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы специальностей (профессий) СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 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 цеха.

1.2. Цели и задачи программы:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

– выполнении работ по производству дрожжей;

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 профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 84часов, в том числе

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа, в том числе:

 лабораторных работ – 12 час

- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

- учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Размножение и выращивание дрожжей**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) 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 цеха. |
| 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 ее 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

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 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 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.

ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18. Эффективно использующий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды формируемых компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|------------------------------|--|---|---|---|--|----------------|-------------------------|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
| | | | Всего, часов | в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> | <i>5</i> | <i>6</i> | <i>7</i> | <i>8</i> |
| ПК 1.1.-1.3. ОК 1-6 | Раздел 1. Технология производства дрожжей | 48 | 32 | 12 | 16 | 36 | - |
| ПК 1.1.-1.3. ОК 1-6 | Учебная практика, часов | 36 | | | | | |
| ПК 1.1.-1.3. ОК 1-6 | Производственная практика, часов | - | | | | | |
| | Всего: | 84 | 32 | 12 | 16 | 36 | - |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 01.01. Технология производства дрожжей | | 48 | |
| Тема 1.1. Виды дрожжей | Содержание 1. Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Активность дрожжей. 2. Дрожжевое молоко. Его получение, свойства, применение. 3. Прессованные дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения. 4. Сухие дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения. | 8 | 1, 2 |
| Тема 1.2. Прием хранение и подготовка к производству дрожжей | Содержание 1. Условия и сроки хранения на складе скоропортящегося сырья. 2. Питание дрожжей. Благоприятная среда обитания. 3. Приготовление дрожжевой суспензии. 4. Значение активации. | 4 | 1, 2 |
| | Практическая работа № 1. Органолептическая оценка качества дрожжей . Активация дрожжей. | 2 | 2 |
| | Практическая работа № 2. Определение кислотности и подъемной силы дрожжей. | 2 | 2 |
| | Практическая работа № 3. Приготовление дрожжевой суспензии, мучной суспензии. | 2 | 2 |
| Тема 1.3. Приготовление жидких дрожжей | Содержание 1. Определение подъемной силы дрожжей. 2. Приготовление опары. 3. Приготовление и применение заварок. | 6 | 1, 2 |

| | | | |
|---|---|-----------|-----|
| | 4. Приготовление и применение заквасок. 5. Оборудование дрожжевого производства. | | |
| | Практическая работа № 4. Приготовление дрожжевой продукции различных видов. | 2 | 2 |
| | Практическая работа № 5. Приготовление и применение заварок. | 2 | 2 |
| | Практическая работа № 6. Приготовление и применение заквасок. | 2 | 2 |
| Дифференцированный зачет | | 2 | |
| Самостоятельная работа при изучении МДК 01.01 Быстровозводимые инстантные дрожжи. Биотехнологические свойства дрожжей. Технологическое значение дрожжей. Активация хлебопекарных дрожжей. Способы активации дрожжей. Виды заварок и их применение. Приготовление жидких дрожжей. | | 16 | 3 |
| Учебная практика Виды работ Хранение и подготовка дрожжей. Органолептическая оценка качества дрожжей . Активация дрожжей. Определение кислотности и подъемной силы дрожжей. Приготовление и применение заварок. Приготовление и применение заквасок. Приготовление дрожжевой суспензии, мучной суспензии. Приготовление дрожжевой продукции различных видов. | | 36 | 2,3 |
| Всего | | 84 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: специальной технологии и микробиологической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий:
 - плакаты;
 - стенды;
 - схемы;
 - справочные таблицы.

Оборудование и приборы микробиологической лаборатории:

- термостат;
- сушильный шкаф;
- чашки Петри;
- микроскоп;
- прибор чижовой;
- весы технические с разновесами;
- термометр;
- мерные стаканы;
- фарфоровые чашки;
- бумажные пакеты;
- шпатель;
- ступка;
- стаканы;
- эксикатор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Ауэрман Л.Я.; Издательство: Восход, 2016 .- 416 с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии и гигиены в пищевой промышленности. - Москва. ИРПО. «Академия», 2015.
3. Хромеевков В.Н Оборудование хлебопекарного производства. - Москва. ИРПО. «Академия», 2015.
4. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.

Дополнительная литература

1. Матвеева И.В., Белявкая И.Г. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий. – М.: Колос, 2015.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|---|
| ПК.1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей | Выполняет работу по размножению выращиванию дрожжей. Активирует прессованные дрожжи. Проводит органолептическую оценку качества дрожжей. Использует методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы. Поддерживает и возобновляет закваски и чистые культуры, выполняет микробиологический контроль за питательными средами и полуфабрикатами. | Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе |
| ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов | Выполняет работу по производству дрожжей. Использует методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей. Соблюдает требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами Выполняет правила организации работы в дрожжевом цехе. | |
| ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха | Производит техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха. Выполняет требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами. | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальная значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Обучающийся проявляет интерес к своей будущей профессии и понимает ее социальную значимость. | Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических |
| ОК 2. Организовывать собственную | Обучающийся умеет рационально организовывать свою деятельность, используя разнообразные способы для достижения цели | |

| | | |
|--|--|---|
| деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | | заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Обучающийся осознает и оценивает результаты своей работы | |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач | Обучающийся умело использует справочную литературу, ресурсы Интернет. | |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Обучающийся владеет компьютером и извлекает необходимую информацию из Интернет-ресурсов. | |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Обучающийся владеет техникой делового общения. | |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией. | |