

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 основного общего образования)

Форма обучения: очная

Владикавказ
2022

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
технологических дисциплин

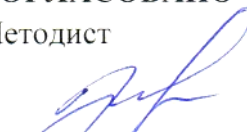
Протокол № 5
от «01» 07 2022г.

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.	