

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
_____ К.Н. Гареев
« 31 » августа 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
« 31 » августа 2022г

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от « 31 » августа 2022г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015года №390(п.43) «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты профессионального образования»

Организация - разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, Республика Башкортостан

Разработчик:

Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель _____
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Размножение и выращивание дрожжей»

1.1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Размножение и выращивание дрожжей** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 своих 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)
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними 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	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью

ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	выполнения 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 цехе; - требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего часов - 126

в том числе в форме практической подготовки – 18 часов

Из них на освоение МДК – 54 часа

в том числе самостоятельная работа - 18 часов

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
Промежут. аттест.	Лабораторных и практических занятий	Учебная		Производственная				
1	2	3	4		5	6	7	8
ПК1.1. – 1.3. ОК 1 - 7	Раздел 1. МДК.01.01 Размножение и выращивание дрожжей	126	36	2	18	36	36	18
	Всего:	126	54	2	18	36	36	18

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
ПМ. 1. Размножение и выращивание дрожжей.		126
Раздел 1.МДК. 01.01. Технология производства		54
Тема 1.1. Производство хлебопекарных дрожжей.	Содержание	10
	1. Значение дрожжей в производстве хлебобулочных изделий.	1
	2 Технологический процесс производство дрожжей.	2
	3 Микроорганизмы, используемые в производстве дрожжей.	1
	4. Вредные микроорганизмы и возможности их проникновения в производство.	1
	5 Санитарно – гигиенический режим и контроль производства дрожжей.	1
	6 Производство прессованных дрожжей.	2
	7 Производство дрожжевого молока.	1
	8 Производство сухих дрожжей.	1
	Лабораторные работы 1. Органолептическая оценка качества дрожжей, дрожжевого молока.	6
Тема 1. 2. Приготовление жидких дрожжей.	Содержание	1
	1. Характеристика процесса производства жидких дрожжей.	1
	2 Приготовление осахаренной мучной заварки.	1
	3 Технология заквашивания заварки термофильными молочно - кислыми бактериями.	1

	4	Выращивание маточных дрожжей.	
		Лабораторные работы. Приготовление жидких дрожжей и определение влажности, кислотности и подъемной силы дрожжей	6
Тема 1.3. Приготовление дрожжевой суспензии и активация дрожжей.	Содержание		2
	1. Подготовка прессованных дрожжей в виде дрожжевой суспензии. 2. Активация прессованных, сухих дрожжей.		1 1
	Лабораторные работы		
	1.	Приготовление дрожжевой суспензии и активация дрожжей. Определение кислотности активированных дрожжей и подъемной силы дрожжей. Определение содержания спирта, бродильной активности, кислотности и влажности.	2 2
		Дифференцированный зачёт	2
			2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.0 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление краткого опорного конспекта. Составление технологической схемы приготовления жидких дрожжей. Заполнение таблицы физико-химических показателей качества дрожжей.			18
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Неосахаренные заварки. 2. Соленые заварки. 3. Заквашивание заварки термофильными молочнокислыми бактериями с высокой скоростью кислотности – накопления . 4. Способы обработки оборудования дрожжевого цеха.			

Учебная практика Виды работ: Прием и хранение дрожжей по техническим условиям. Приготовление дрожжевой суспензии. Приготовление обсахаренной мучной заварки. Заквашивание заварки термофильными молочно – кислыми бактериями. Активация дрожжей. Качественная оценка. Бракераж.	36
Производственная практика. Виды работ: Прием и хранение дрожжей по техническим условиям. Приготовление дрожжевой суспензии. Приготовление обсахаренной мучной заварки. Заквашивание заварки термофильными молочно – кислыми бактериями. Активация дрожжей. Качественная оценка. Бракераж.	36
Всего	126

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинеты: «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологии приготовления мучных кондитерских изделий», «Технологического оборудования хлебопекарного производства», оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, многофункциональное устройство, телевизор.

Мастерская: «Учебная пекарня», оснащенная тепловым оборудованием, холодильным оборудованием, немеханическим оборудованием, необходимой посудой, инструментами, инвентарем.

Оснащенные базы практики, в соответствии с требованиями основной образовательной программы по *профессии 19.01.04 Пекарь*

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2016.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2017.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2016.- 160с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технологии производства дрожжей : учебное пособие / А. И. Шапкарина, Н. А. Янпольская, С. В. Минаева, Л. В. Грошева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 176 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.
2. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.
3. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. —// Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профикс, 2012
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2012.
3. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
4. Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2014.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1.Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	- органолептические и физико-химические показатели качества дрожжей, технологический процесс производства дрожжей; - обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования; - демонстрация активации прессованных дрожжей путём разведения их в жидкой питательной среде, состоящей из муки и воды с введением заварок; - соблюдение правил техники безопасности при разведении дрожжей	собеседование собеседование экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ПК1.2.Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	- обоснование условий и сроков хранения дрожжей в хлебопекарном производстве; - демонстрация проведения бракеража; - демонстрация приготовления дрожжевой суспензии; определение органолептическим методом качества дрожжей; определение кислотности, влажности и подъёмной силы дрожжей. - демонстрация навыков расчетов, связанных с разведением дрожжей; - соблюдение правил техники безопасности, санитарных требований при приготовлении дрожжевой продукции различных видов;	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ПК1.3.Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	- демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - обоснование организации работы в дрожжевом отделении, состава оборудования и санитарных требований дрожжевого отделения; - демонстрация обслуживания оборудования в дрожжевом отделении; -соблюдение правил техники безопасности при работах в дрожжевом отделении	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии через: -повышение качества обучения по ПМ, -участие в НСО, -участие в олимпиадах по профессии, научных конференциях, - портфолио обучающегося	наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио обучающегося
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Дифференцированный зачет экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик

ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; -проявление ответственности за работу, результат выполнения заданий; - организация самостоятельных занятий при изучении ПМ	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	подготовка рефератов, докладов
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и практики; -участие в студенческом самоуправлении; -участие в спортивно - и культурно-массовых мероприятиях	наблюдение за ролью обучающихся в группе; портфолио
ОК7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности с исполнением воинской обязанности с учетом профессиональных знаний; - соблюдение корпоративной этики (правил внутреннего распорядка)	-своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними 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		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
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		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной

практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		практике.
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		

Лист изменений, вносимых в программу

Было	Стало
Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2014.	Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2016.
Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – 2 издание, - М.: Академия, 2015.	Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов :Профобразование, 2020.
Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2014.	Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020.
Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2014.	Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2017.
	Технологии производства дрожжей : учебное пособие / А. И. Шапкарина, Н. А. Янпольская, С. В. Минаева, Л. В. Грошева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 176 с.
Реферат «Активация дрожжей».	Презентация «Назначение и виды хлебопекарных заварок»
Основание: актуализация учебной литературы, тематики и разнообразие форм внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся Утверждено: на заседании ПЦК профессионального цикла Протокол №1 от «__» _____ 2021г. Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева	