**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Заведующая производством  ИП Чернышева В.В. «Любимая пекарня»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О. Н. Семенова | УТВЕРЖДАЮ  Директор ОГБПОУ ИКПП  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. А. Гречин  Приказ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей**

**МДК 01.01 Технология производства дрожжей**

**УП 01.01 Учебная практика**

**ПП 01.01 Производственная практика**

**по профессии СПО ППКРС**

**19.01.04 Пекарь**

Иваново

2017

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04. Пекарь, входящий в состав укрупненной группы профессий 19.00.00.Промышленная экология и биотехнология.

Разработчики:

Соколова Л. В. – мастер производственного обучения высшей категории ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г.Иваново;

Киселева Т.А. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г.Иваново;

Мазаева Е.С. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г. Иваново;

Волкова К.А. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г. Иваново.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2.результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 5 |
| **3.СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 6 |
| **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 10 |
| **5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 12 |

# **паспорт примерной программы**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей**

**1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа профессионального модуля (далее - примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности профессии (профессиям) СПО **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 цеха.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и переподготовке рабочих по профессии 11930 Дрожжевод.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 цеху;

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего 219 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося 19 часов;

учебной и производственной практики – 162 часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ. 01«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 |
| ОК1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК3 | 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) |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кодыпрофессиональныхкомпетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов** | **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 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 1.1.** | **Раздел 1.Обеспечение и поддержание условий для размножения и выращивания дрожжей**  Размножение и выращивание дрожжей.  Выполнение контрольных анализов | **19** | **14** | **6** | **5** | **24** |  |
| **ПК 1.2.** | **Раздел 2. Приготовление дрожжевой продукции различных видов**  Производство дрожжей различных видов  Активация прессованных дрожжей | **22** | **13** |  | **9** | **54** |  |
| **ПК 1.3.** | **Раздел 3. Произведение технического обслуживания оборудования дрожжевого цеха.**  Обслуживание оборудования дрожжевого цеха.  Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. | **16** | **11** | **2** | **5** | **24** |  |
|  | **Учебная практика** | **102** |  | | | |  |
|  | **Производственная практика** | **60** |  | | | |  |
|  | ***Всего:*** | **219** | **38** |  | **19** | **102** | **60** |

# **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, курсовая работа (проект)** | **Объем**  **часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей**  **МДК 01. 01. Технология производства дрожжей** |  |  |  |
| **Раздел 01.01.1 Обеспечение и поддержание условий для размножения и выращивания** *дрожжей* |  | **19** |  |
| **Тема 01.01.1.1** Способы изменения температуры дрожжей | Классификация дрожжей. Требования предоставляемые к качеству дрожжей. Подготовка дрожжей к пуску в производство методы органолептического контроля жидких дрожжей. Методы органолептического контроля производства прессованных дрожжей. Способы измерения температуры дрожжей. | 4 |  |
| **Тема 01.01.1.2** Методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы. | Методы определения кислотности дрожжей. Определение кислотности дрожжей. Расчет кислотности. Методы определения подъемной силы дрожжей. Определение формы, цвета, вкуса, запаха, подъемной силы. | 3 | 1-2 |
| **Лабораторные занятия** | 6 |  |
| 1.Определение кислотности и подъемной силы дрожжей. | 2 |  |
| 2.Органолептическая оценка и определение подъемной силы сушеных дрожжей. | 2 |  |
| 3.Органолептическая оценка и определение подъемной силы дрожжевого молока. | 2 |  |
| **Контрольная работа по теме** | 1 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Рисунок-схема «Строение дрожжевой клетки»  2. Диаграмма химического состава дрожжей  3. Доклад «Жизнедеятельность дрожжей»  4. Подготовка к контрольной работе | 5 |  |
| **Раздел 01.01.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.** |  | **22** |  |
| Тема 01.01.2.1 Методы контроля производства жидких, прессованных дрожжей. | Стерилизация питательных сред для жидких дрожжей и заквасок, контроль их охлаждения и осахаривания. Этапы стерилизации питательных сред для жидких дрожжей и заквасок. Контроль охлаждения. Процесс осахаривания методы контроля, производства жидких и прессованных дрожжей. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей. Правила дозировки жидких и прессованных дрожжей. Контроль консистенции, качества жидких и прессованных дрожжей. Активация прессованных дрожжей. | 12 |  |
|  | **Контрольная работа по разделу** | 1 |  |
|  | **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Рисунок-схема «Строение дрожжевой клетки»  2. Диаграмма химического состава дрожжей  3. Доклад «Жизнедеятельность дрожжей»  4. Подготовка к контрольной работе | 9 |  |
|  | 1.Характеристика дрожжей, используемых на базовых предприятиях.  2.Характеристика сырья для приготовления дрожжей на предприятиях региона.  3.Правила санитарии на базовых предприятиях |  |  |
| **Раздел 01.01.3 Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха.** |  | **16** |  |
| **Тема 01.01.3.1** Способы обработки оборудования дрожжевого цеха. | Оборудование дрожжевого цеха. Регулировка оборудования дрожжевого цеха, согласно различным способом приготовления теста. Способы обработки оборудования дрожжевого цеха. | 1 |  |
| **Практическое занятие** | 2 |  |
| 1. Способы обработки оборудования и принадлежностей дрожжевого цеха. | 2 |  |
| **Тема 01.01.3.2.** Правила организации работы в цеху. | Требования к оборудованию дрожжевого цеха его рациональный и безопасный эксплуатации. Правила организации рабочих мест и работы в цеху. | 4 |  |
| **Тема 01.01.3.3.** Требования личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами. | Требования безопасности труда предъявляемые к производственной лаборатории. Устройство лаборатории. Оборудование лаборатории. Расположение производственных лабораторий. Требования личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами. | 2 |  |
|  | **Контрольная работа по разделу** | **1** |  |
|  | **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Доклад «Виды дрожжей»  2. Доклад «Приготовление прессованных дрожжей»,«Приготовление жидких дрожжей»,«Приготовление сушеных дрожжей», «Приготовление дрожжевого концентрата»  3. Презентация «Виды дрожжей», «Активация прессованных дрожжей»  4. Подготовка к контрольной работе | 5 |  |
|  | 1.Технологические схемы, используемые для выращивания дрожжей на предприятиях региона  2.Производство жидких дрожжей на базовых предприятиях региона.  3.Контроль качества дрожжей на предприятиях региона. |  |  |
|  | Итоговая аттестация по МДК 01. 01. Технология производства дрожжей - дифференцированный зачет | 1 |  |
| **Итого по МДК 01.01** |  | **57** |  |
| **МДК 01.01.** |  | **38** |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося** |  | **19** |  |
| **Учебная практика по**  **ПМ01 « Размножение и выращивание дрожжей»** |  | **102** |  |
| **Производственная практика** |  | **60** |  |
|  | **Всего** | **219** |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технология производства дрожжей; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Мастерская: Учебная пекарня.

Залы: библиотека, читальный зал.

Точка выхода в интернет.

Оборудование учебного кабинета «**Технология производства дрожжей**»

рабочее место преподавателя

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

учебная литература;

наглядные пособия;

информационные стенды по предмету

раздаточный материал по предмету

слайды, компьютерные презентации, электронные модули.

технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Л. В. Мармузова Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы. Издательский центр «Академия»,2011

2. Н.Г. Бутейскис, А.А.Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Издательский центр «Академия»2003

3. Т. Б.Цыганова Технология хлебопекарного производства. «ПрофОбрИздат, 2002».

4. В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания «ACADEMIA»

**Дополнительная литература**

1 А.А .Астрейкова, П.Д.Матвеева, Т.П.Ананич. «Современный рецептурный кулинарный справочник» (Большая энциклопедия) 2009

**Интернет-ресурсы**

1. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
2. http://pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
3. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) **–** Весь общепит России
4. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов
5. «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
6. Информационно-библиотечный центр ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» - <http://www.sarftt.ru/biblio.html>
7. Система управления обучением ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» - <http://www.sarftt.ru/moodle>

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете **технология производства дрожжей**; технологического оборудования хлебопекарного производства, лабораторно-практические занятия.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в учебных кабинетах по информационным технологиям с использованием компьютеров для самостоятельного обучения и контроля знаний.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего или средне технического профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения, имеющие высшее или средне техническое образование по профилю, имеющие на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях и курсы повышения квалификации по профилю и информационно-коммуникационным технологиям одного раза в 3 года.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | Освоение работ тестовода 2 разряда | Отчеты о выполнении лабораторных и практических работ, результаты проверочных работ, результаты поэтапной и итоговой аттестации (в т.ч. и с использование тестирования), итоговая аттестация – защита письменных квалификационных работ, выполнение квалификационных работ на присвоение разряда, экзамены. |
| ПК 1.2.  Готовить дрожжевую продукцию различных видов | Освоение работ тестовода 2 разряда |
| ПК 1.3.  Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха | Освоение работ тестовода 2 разряда |
|  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1.  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к будущей профессии;  Участие в конкурсах.  Результаты диагностики мотивационной сферы. | Отчеты о выполнении творческих и исследовательских работ в рамках работ профессиональной деятельности, выполнение творческих работ и исследовательских проектов по интересам, портфолио учащегося (сертификаты, грамоты, призовые места в конкурсах, общественная активность, участие в самоуправлении, общественных делах, подтвержденные документами).  Результаты диагностики личного развития и педагогического наблюдения. |
| ОК 2.  Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Участие в определении целей деятельности;  Планирование собственной деятельности и ее организация. |
| ОК 3.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности;  Объективность оценки результата деятельности;  Поиск информации. |
| ОК 4.  Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Сформированность информационно коммуникационных компетенций;  Работа с различными источниками информации;  Поиск информации и ее переработка. |
| ОК 5.  Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач. |
| ОК 6.  Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Развитие коммуникативных качеств личности. |
| ОК 7.  Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Готовность к выполнению воинской обязанности. |

**Разработчики:**

ОГБПОУ ИКПП г. Иваново мастер производственного обучения Л. В. Соколова

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

ОГБПОУ ИКПП г. Иваново мастер производственного обучения Т.А Киселева

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

ОГБПОУ ИКПП г. Иваново мастер производственного обучения Е.С Мазаева

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

ОГБПОУ ИКПП г. Иваново мастер производственного обучения К.А Волкова

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

1. [↑](#footnote-ref-2)