

Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области

**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАССМОТРЕНО:**

На педагогическом совете

ГАПОУ СО «ААТ»

Протокол № 11

«31» мая 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО

«Артинский агропромышленный техникум»

В.И.Овчинников/

«31» мая 2021 г.

Номер регистрации \_\_\_\_\_



**Рабочая учебная программа**

**МДК 01.01**

**«Технологии производства дрожжей»**

В рамках адаптированной профессиональной образовательной программы  
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего

**16472 «Пекарь» для лиц с ОВЗ.**

п. Арти, 2021 г.

Программа МДК 01.01«Технологии производства дрожжей» разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 16472 *Пекарь*

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»

Разработчики: Шапова С.А.. преподаватель спец. дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК	13
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК	36

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии в соответствии с ФГОС по профессии **16472 Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Размножение и выращивание дрожжей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи программы:

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

**иметь практический опыт:**

выполнение 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 МДК

всего –40 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50-часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 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)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5			
ПК 1.1; ПК 1.2;	<b>Раздел 1.</b> Виды дрожжей	17	17	10			
ПК 1.1; ПК 1.2;	<b>Раздел 2.</b> Прием хранение и подготовка к производству дрожжей.	17	17	10			
ПК 1.2 ПК 1.3	<b>Раздел 3</b> Приготовление жидких дрожжей.	46	16	10			
	<b>Всего:</b>	80	50	25		30	

### 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		
Тема 1.1  Виды дрожжей	<b>Содержание</b>			
	1.	Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Активность дрожжей.	2	2
	2.	Дрожжевое молоко. Его получение, свойства, применение.	2	2
	3.	Прессованные дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения	2	2
	4.	Сухие дрожжи. Требования к качеству, применение	1	2
	5.	<b>Лабораторно-практическое занятие.</b> Органолептическая оценка качества дрожжей Быстровозводимые инстантные дрожжи.	5	3
	1.	Условия и сроки хранения на складе скоропортящегося сырья	4	2
	2.	Приготовление дрожжевой суспензии	4	2
	3.	Значение активации	2	2
	Тема 1.3	<b>Содержание</b>		
1.		Применение и приготовление заварок	2	2
2.		Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделению.	4	2

Приготовление жидких дрожжей.	3.	Использование жидких дрожжей. Сырье, применяемое для производства жидких дрожжей.	4	2
	4.	Приготовление жидких дрожжей по схеме.	4	2
	5.	Показатели качества жидких дрожжей.	3	2
	6	Лабораторные работы Виды заварок и их применение Приготовление жидки дрожжей	6	3
		Всего	<b>50</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК

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



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

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

Плакаты;

Стенды;

Схемы;

Справочные таблицы;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий

Оборудование и приборы микробиологической лаборатории:

Сушильный шкаф

Чашки Петри

Микроскоп

Весы технические с разновесами

Термометр

Мерные стаканы

Фарфоровые чашки

Бумажные пакеты

Шпатель

Ступка

Стаканы

Эксикатор

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства, - СПб; Береста, 2003.
2. Ауэроман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под. общ.ред. Л.И. Пучковой.- СПб.: Профессия.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии и гигиены в пищевой промышленности.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
4. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
5. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001.

#### Дополнительная литература:

Матвеева И.В., Белявкая И.Г. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий. – М.: Колос, 2002.  
Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2008.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

- Уроки производственного обучения проводятся в учебно-производственной лаборатории по профессии «Пекарь». Планировка лаборатории обеспечивает комфорт, безопасность труда и предусматривает меры, которые обеспечивают условия длительного сохранения работоспособности обучающихся. Каждое рабочее место обучающихся снабжено всем необходимым для выполнения практических занятий.
- Лаборатория соответствует требованиям государственного образовательного стандарта.
- Освоение модуля обучающимися происходит одновременно с изучением дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Сырье и материалы хлебопекарного производства».

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):**

среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля «Размножение и выращивание дрожжей» и специальности «Технология хлебопекарного производства». Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Сырье и материалы хлебопекарного производства».

**Мастера:** наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей</p> <p>Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p>	<p>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.</p> <p>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.                      Производит техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха.                      Выполняет требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.</p>	<p>Рубежное тестирование. Выполнение кроссвордов.                      Выполнение рациональных схем.                      Заполнение таблиц.</p> <p>Тестирование.                      Графическое выполнение работ.                      Карточки-задания.</p> <p>Диктант.                      Рубежное тестирование. Фронтальный опрос</p>

.Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.		
---	--	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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.	Мониторинг, внеаудиторная деятельность
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обучающийся умеет рационально организовывать свою деятельность, используя разнообразные способы для достижения цели	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
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	Мониторинг, создание презентаций
4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач	Обучающийся умело использует справочную литературу, ресурсы Интернет.	Мониторинг, индивидуальные и групповые проекты

5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет компьютером и извлекает необходимую информацию из Интернет ресурсов.	Индивидуальные и групповые проекты
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Обучающийся владеет техникой делового общения.	Деловые и ролевые игры.
7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	Обучающийся знает и умет применять в своей деятельности требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха, правила и нормы охраны труда, техники безопасности и экологической безопасности.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Обучающийся осознает значимость профессиональных знаний во время исполнения воинской обязанности	Учебные военные сборы, внеаудиторная деятельность