

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей

РАССМОТРЕНО	2024 г.	РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»		Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.		Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Председатель		Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
МС <u>Петропавловская Я.А.</u>		№ 147 /п
Одобрена		ЛОП учебной дисциплины разработана на
цикловой методической комиссией		основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4
механико-технологических дисциплин		ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от
Протокол № 8 от 26.04.2024 г.		29.12.2012 г. № 273, Приказа Министерства
Председатель: <u>Крупикова М.Ю.</u>		труда и социальной защиты Российской
Автор: Гогин Е.Г.		Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об
		утверждении профессионального стандарта
		«Пекарь».

Зам. директора А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа профессионального модуля разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с лёгкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта **«Пекарь»**.

Организация-разработчик:
ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	12

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь». Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16472 Пекарь.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **размножение и выращивание дрожжей, подготовка сырья** 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 профессионального модуля – требования к результатам усвоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 измерения 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы - 142 часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 52 часа, в том числе:

лабораторно-практических занятий – 6 часов

учебной практики – 30 часов

производственной практики – 60 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **размножение и выращивание дрожжей, подготовка сырья**, 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1. – ПК 1.3.	МДК 01.01 Технологии производства дрожжей, подготовка сырья	52	52	6	30	60
	Учебная практика, часов	30			30	
	Производственная практика, часов	60				60
	Всего:	142	46	6	30	60

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей, подготовка сырья

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
МДК 01.01 Технологии производства дрожжей, подготовка сырья		52	
Тема 1 Виды дрожжей	Содержание учебного материала	20	2
	1. Общие сведения о дрожжах. Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Активность дрожжей.		
	2. Обеспечение и поддержание условий для размножения и выращивания дрожжей.		
	3. Сырье и вспомогательные материалы для производства дрожжей.		
	4. Приготовление питательной среды для выращивания дрожжей.		
	5. Прессованные дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения.		
	6. Сушеные дрожжи.		
	7. Дрожжевое молоко. Производство, требования к качеству, условия хранения.		
	8. Сухие дрожжи. Технология производства. Применение. Ассортимент продукции с применением сухих дрожжей		
Лабораторная работа № 1 «Органолептическая оценка качества прессованных дрожжей»	3	2	
Тема 2 Прием хранение и подготовка к производству дрожжей	Содержание учебного материала	14	2
	1. Получение дрожжевой продукции различных видов (маточные дрожжи).		
	2. Технологические процессы и режимы выращивания товарных дрожжей.		
	3. Технология производства сушеных дрожжей.		

	4. Технология приготовления дрожжевой суспензии. Значение активации		
	5. Формовка, упаковка и транспортировка дрожжей. Хранение дрожжей		
Тема 3 Приготовление жидких дрожжей.	Содержание учебного материала	10	2
	1. Применение и приготовление заварок. Оборудование для приготовления заварок.		
	2. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделению.		
	3. Использование жидких дрожжей. Сырье, применяемое для производства жидких дрожжей.		
	4. Приготовление жидких дрожжей по схеме. Аппараты для приготовления жидких дрожжей. Показатели качества жидких дрожжей.		
	Лабораторная работа № 2 Приготовление заварок и жидких дрожжей	3	2
	Дифференцированный зачёт	2	2
	Учебная практика Виды работ Техника безопасности труда при работе в дрожжевом цехе. Санитарные требования к дрожжевому отделению Осуществление отбора проб заварки, закваски и жидких дрожжей для проведения качественного анализа. Проведение оценки качества полуфабрикатов. Ознакомление с оборудованием цеха жидких дрожжей	30	2
	Производственная практика Виды работ: Отработка практических навыков по проведению органолептических и физико-химических анализов качества полуфабрикатов. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации оборудования дрожжевого цеха. Приготовление полуфабрикатов производства жидких дрожжей Проведение контроля производства жидких дрожжей Выполнение работ по организации работы в дрожжевом цехе.	60	2
	Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		
	Всего	142	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной пекарни, учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета учебной пекарни: пароконвектомат, плита индукционная, подставка под пароконвектомат, столы производственные, весы, тестомесильная машина, расстойный шкаф, конвекционная печь, плита настольная индукционная, тележка кухонная, противень для индукционной печи, противень алюминиевый перфорированный 530x325x65 мм, подовая печь, тестораскаточная машина, подставка под конвекционную печь, стеллаж кухонный. столы производственные, весы, тестомесильная машина, расстойный шкаф, конвекционная печь

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий по темам модуля.
- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник– М.: Академия, 2019.- 336с.
2. Цыганова Т.Б. //Технология и организация производства хлебобулочных изделий, Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента\ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. –

Интернет-ресурсы:

1. https://www.youtube.com/watch?v=e_CoaztD9as
2. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В. СЭО 3.0– М.: Академия, 2017.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю. Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточено или комплексно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме, раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчёт, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт работы в организациях соответствующей профессиональной деятельности.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 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 размножения и выращивания дрожжей различных видов.	Выполняет работу по размножению и 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 в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию	Выполняет работу по производству дрожжей. Использует методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей. Соблюдает требования безопасности	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое

	труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.	задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК.1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	Выполняет правила организации работы в дрожжевом цехе. Производит техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Выполняет требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.	Текущий контроль. Тематический контроль. Практический контроль. Устный контроль.

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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в олимпиадах профессионального мастерства	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	- решение стандартных профессиональных задач - эффективность и качество выполнения работ	Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности практической деятельности обучающихся, их эффективность и

ответственность за результаты своей работы.		качество.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Анализ подбора ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимых для организации деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Электронное тестирование.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	Наблюдение и оценка владения навыками самоорганизации и применения их на практике.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	Оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.

