

Министерство образования, науки и инновационной политики Новосибирской  
области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ  
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ  
ДОКУМЕНТАЦИЕЙ**

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из  
растительного сырья  
П-131**

г. Новосибирск 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 **Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**, укрупненная группа

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчик:

Кабанцова Галина Александровна, преподаватель специальных дисциплин.

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол от

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ *Кабанцова Г.А.*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников кондитерской промышленности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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 профессионального модуля:

всего –516 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 440 часов;

в том числе практических работ обучающихся – 63 час

самостоятельной работы обучающегося – 76 часов;

учебной практики (производственное обучение) - 72часов,

производственная практика -216 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.3	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
ПК 1.4	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ОК 1.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 5.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов Реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
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 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7

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 8
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 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
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 12
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

### 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
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1; ПК 1.2;	Проверка исправности и выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	516	440	63	76	72	216
	<b>Всего:</b>	<b>516</b>					

### 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	3	
<b>МДК 01.01.</b> Технология производства дрожжей.		48		
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>		
Виды дрожжей	1. <b>практическое занятие 1.</b> Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Активность дрожжей.	2		
	2. <b>практическое занятие 2.</b> Дрожжевое молоко. Его получение, свойства, применение.	2	3	ОК1,2,3,4,5,6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	3. <b>практическое занятие 3.</b> Прессованные дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения	2	3	ОК1,2,3,4,5,6
	4. <b>практическое занятие 4.</b> Сухие дрожжи. Требования к качеству, применение	2	3	ЛР 10
	5. <b>практическое занятие 5.</b> Органолептическая оценка качества дрожжей	2	3	ЛР 11
	6. <b>практическое занятие 6.</b> Изучение аппаратурно-технологической схемы производства хлеба на современном хлебозаводе.	2	3	ОК1,2,3,4,5,6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	7. <b>практическое занятие 7</b> Проверка соответствия качества муки действующему ГОСТ.	2	3	ОК1,2,3,4,5,6
	8. <b>практическое занятие 8.</b> Проверка соответствия качества дрожжей действующему ГОСТ.	2	3	ЛР 10
	9. <b>практическое занятие 9.</b> Проверка соответствия качества молочных продуктов и яйцепродуктов действующим ГОСТ.	2	3	
	10. <b>практическое занятие 10.</b> Порядок проверки соответствия качества отдельных видов дополнительного сырья.	2	3	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>30</b>		

		Быстровозводимые инстантные дрожжи. Биотехнологические свойства дрожжей. Технологическое значение дрожжей.			
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	3	
Прием хранения и подготовка к производству дрожжей.	1.	Условия и сроки хранения на складе скоропортящегося сырья	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	2.	Приготовление дрожжевой суспензии	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6
	3.	Значение активации.	2	3	ЛР 10
	4.	Определение кислотности и подъемной силы дрожжей.	2	3	ЛР 11
		<b>Самостоятельная работа.</b> Активация хлебопекарных дрожжей. Способы активации дрожжей.	<b>26</b>		
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>		
Приготовление жидких дрожжей.	1.	Применение и приготовление заварок	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	2.	Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделению.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	3.	Использование жидких дрожжей. Сырье, применяемое для производства жидких дрожжей.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6
	4.	Приготовление жидких дрожжей по схеме.	2	2	ЛР 10
	5.	Показатели качества жидких дрожжей.	2	2	ЛР 11
	6.	Приготовление и применение простых заварок.	2	3	ОК1,2,3,4,5, 6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	7.	Приготовление осахаренной заварки.	2	3	ОК1,2,3,4,5, 6
	8.	Приготовление неосахаренной заварки.	2	3	ЛР 10
	9.	Соленые заварки.	2	3	ЛР 11
	10.	Сброженные и заквашенные заварки. Заквашенные заварки.	2	3	ОК1,2,3,4,5, 6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12

		<b>Самостоятельная работа.</b> Виды заварок и их применение Приготовление жидких дрожжей	<b>20</b>		
	1.	Характеристика этапов производства хлебобулочных изделий, производственных операций и процессов.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	2.	Характеристика полуфабрикатов. Допустимые нормы добавок в приготовлении теста.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	3.	Дозирование сырья. Способы дозирования сыпучих компонентов. Точность дозирования. Способы дозирования жидких компонентов.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	4.	Оборудование для дозирования муки. Классификация дозаторов муки. Устройство, принцип действия, принципиальные схемы дозаторов для муки.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	5.	Оборудование для дозирования жидких компонентов.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	6.	Анализ схем дозаторов сыпучих компонентов. Регулировка дозаторов.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	7.	Анализ схем дозаторов жидких компонентов.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	8.	Контроль работы дозаторов.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	9.	Замес и образование теста. Понятие о унифицированной	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7.

		и производственной рецептуре. Сущность процессов, протекающих при замесе теста.			ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
10.		Оборудование для замеса теста: классификация, устройство, безопасные приемы эксплуатации. Тестоприготовительные агрегаты: классификация, устройство, принцип действия, безопасные приемы эксплуатации.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
11.		Работа с нормативно-технической документацией для составления производственных рецептов.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
12.		Изучение процессов при замешивании теста.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
13.		Анализ схем тестоприготовительных агрегатов.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
14.		Разрыхление теста. Виды разрыхлителей. Способы разрыхления теста. Сравнительная характеристика. Созревание теста.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
15.		Виды брожения. Процессы, происходящие при брожении теста. Компоненты рецептуры, влияющие на процесс созревания теста.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
16.		Разрыхление теста. Виды разрыхлителей. Способы разрыхления теста. Сравнительная характеристика. Созревание теста.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
17.		Виды брожения. Процессы, происходящие при брожении теста. Компоненты рецептуры, влияющие на процесс созревания теста.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17

18.	Классификация способов приготовления пшеничного теста.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
19.	Приготовление теста однофазными и многофазными способами в различном аппаратурном оформлении.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
20.	Ускоренный однофазный и интенсивные способы.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
21.	Приготовление теста на КМК 3.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
22.	Способы приготовления сдобного теста.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
23.	Способы приготовления дрожжевого слоеного теста.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
24.	Выпеченные полуфабрикаты. Технология приготовления бисквитного, песочного, заварного, слоеного, медового, крошкового, воздушного полуфабрикатов.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
25.	Устройство и принцип работы сбивальных машин, тестопрокатной машины, тестомесильных машин с Z образными лопастями.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
26.	Характеристика химических разрыхлителей.	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16

					ЛР 17
27.	Роль лимонной кислоты в приготовлении слоеного теста.	2	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
28.	Изучение особенности приготовления теста и тестовых заготовок для крекера.	2	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
29.	Устройство и принцип работы сбивальных машин, тестопрокатной машины, тестомесильных машин с Z образными лопастями.	2	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
30.	Приготовление заварного торта	2	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
31.	Устройство и принцип работы сбивальных машин, тестопрокатной машины, тестомесильных машин с Z образными лопастями.	1	2	2	ОК1,2,3,4,5, 6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
32.	Оборудование для приготовления пряничного теста.				
33.	<b>практическое занятие 1.</b> Изучение аппаратурно-технологической схемы производства хлеба на современном хлебозаводе. <b>практическое занятие 2.</b> Проверка соответствия качества муки действующему ГОСТ. <b>практическое занятие 3.</b> Проверка соответствия качества дрожжей действующему ГОСТ. <b>практическое занятие 4.</b> Проверка соответствия качества молочных продуктов и яицпродуктов действующим ГОСТ. <b>практическое занятие 5.</b> Порядок проверки соответствия качества отдельных видов дополнительного сырья. <b>практическое занятие 6.</b> Приготовление заварок.		43		

		<p><b>практическое занятие 7.</b> <i>Изучение рациональной схемы приготовления жидких дрожжей.</i></p> <p><b>практическое занятие 8</b> <i>Расчет массы добавок и приготовление.</i></p> <p><b>практическое занятие №9</b> <i>Приготовление заварного теста.</i></p> <p><b>практическое занятие №10</b> <i>Приготовление слоеного теста.</i></p> <p><b>практическое занятие №11</b> <i>Приготовление пряничного теста и изделий из него.</i></p> <p><b>практическое занятие №12</b> <i>Особенности приготовления бисквитных рулетов.</i></p> <p><b>практическое занятие №13.</b> <i>Расчет рецептур для мучных кондитерских полуфабрикатов</i></p> <p><b>практическое занятие №14 .</b> <i>Виды брака у выпеченных полуфабрикатов. Причины и способы устранения.</i></p> <p><b>практическое занятие №15 .</b> <i>Изучение особенности приготовления теста и тестовых заготовок для крекера.</i></p> <p><b>практическое занятие №16 .</b> <i>Работа ознакомительная с производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</i></p> <p><b>практическое занятие №17 .</b> <i>Оценка качества сырья по органолептическим показателям</i></p> <p><b>практическое занятие №18.</b> <i>Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</i></p> <p><b>практическое занятие №19.</b> <i>Расчет рецептур печенья, пряников, вафель</i></p> <p><b>практическое занятие № 20.</b> <i>Изучение особенности приготовления теста и тестовых заготовок для крекера.</i></p> <p><b>практическое занятие №21</b> <i>Оборудование для приготовления пряничного теста.</i></p>		
--	--	--	--	--

<b><u>Учебная практика</u></b>		<b>72</b>		
<u>Содержание</u>			2	
1	Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям.			
2	Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов		2	
3	Хранение и подготовка дрожжей		2	
4	Приготовление и применение заварок		2	
5	Приготовление жидких дрожжей		2	
6	Показатели качества жидких дрожжей		2	
7	Дифференцированный зачет			
<b><u>Производственная практика</u></b>		<b>216</b>		
<u>Содержание</u>				
1	Дрожжевое молоко. Прессованные дрожжи. Сушеные дрожжи.(Показатели качества приготовление применение)		2	
2	Приготовление и применение заварок		2	
3	Жидкие дрожжи (рациональная схема)		2	
4	Дифференцированный зачет			
	Всего	<b>288</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета технического обслуживания технологического оборудования производства продуктов питания для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Кабинет технического обслуживания технологического оборудования производства продуктов питания</u>	Оборудование: Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Шкаф плательный -1 Шкаф трёхрусный -3 Стол ученический письменный -13 Стул ученических -26 Стул преподавателя-1 Доска зелёная-1 Доска интерактивная-1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, рецептуры.
---	--

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

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

Основные источники:

1.КовэнСт. Технологии хлебопечения ,2017  
<https://www.skladchina.biz/threads/tehnologii-xlebopechenija-kovehn-s>. А. С.

2.Романов, О. А. Ильина, С. В. Краус, В. С. Иунихина Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырьё, технологии, ассортимент: учебное пособие/– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 635 с.  
<http://hlebsobor.ru/%D0%B2%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5-2/>

3.Хамельман Дж. Технологии и рецептуры A Baker's Book of Techniques and Recipes,2017

4.Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, - Москва Юрайт,2017. <https://biblio-online.ru/viewer/F19C4C45-60ED-49FC-8865-B85F0DAB4B26/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy#page/11>

Интернет ресурсы:

1.Приготовление теста. <http://bluda-iz-riby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html> дата просмотра 01.09.2011.

2.Химический состав и пищевой продуктов. [http://www.azbuka-pitaniya.ru/index.php?option=com\\_content&view=category&id=8&Itemid=23](http://www.azbuka-pitaniya.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=8&Itemid=23) дата просмотра 01.09.2011

3.Русская кухня. Изделия из теста. <http://rus-kuhna.ru/obrabotka-ryby-i-produktov-morja/obrabotka-ryby-s-kostnym-skeletom> дата просмотра 01.09.2011

### **4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей</p> <p>Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p> <p>.Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.</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>

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 умеет 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