

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Архангельской области  
**«Архангельский политехнический техникум»**  
(ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
ГАПОУ АО «Архангельский  
политехнический техникум»  
по учебно-производственной работе  
А.В. Афанасьева.  
«14 января 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Архангельск

2022

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр</b>
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалификационных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС по профессии 260103.01 «Пекарь» соответствующих профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Размножение и выращивание дрожжей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, дополнительном профессиональном образовании, переподготовке, повышении квалификации работников по профессиям: 260103.01 Пекарь, общероссийского классификатора профессий рабочих должностей, служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при наличии среднего полного образования без предъявления требований к стажу работы.

## 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.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;  
лабораторные и практические работы обучающегося – 90 часов;  
самостоятельная работа обучающихся - 18 часов  
учебная практика - 36 часов  
производственная практика -36 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Размножения и выращивание дрожжей

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	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	6	7	8
ПК 1.1-ПК.1.2	ПМ.01 Размножения и выращивание дрожжей	126					
ПК1.1-ПК1.2	МДК 01.01. Технология производства дрожжей.		36	18	18		
ПК1.2-ПК1.3	УП					36	
	ПП						36
	Практика						
	<i>Всего</i>	<i>126</i>	<i>36</i>	<i>18</i>	<i>18</i>	<i>36</i>	<i>36</i>