

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

*название профессионального модуля*

### 1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности «Размножение и выращивание дрожжей» и соответствующие ему профессиональные компетенции и общие компетенции:

#### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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).

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	<i>Размножение и выращивание дрожжей</i>
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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	выполнение работ по производству дрожжей
уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- размножать и выращивать дрожжи;</li><li>- активировать прессованные дрожжи;</li><li>- выполнять контрольные анализы;</li><li>- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;</li><li>- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.</li></ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"><li>- способы изменения температуры дрожжей;</li><li>- методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;</li><li>- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы обработки оборудования дрожжевого цеха;</li> <li>- правила организации работ в цеху;</li> <li>- требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.</li> </ul>
--	--

## 2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 126 часов, в том числе:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;  
учебной практики 36 часов,  
производственной практики – 36 часов.  
промежуточная аттестация (экзамен (квалификационный)) – 6 часов.

## 3. Содержание профессионального модуля ПМ01. Размножение и выращивание дрожжей.

МДК 01.01. Технологии производства дрожжей.

Раздел 1 Виды дрожжей

Тема 1.1 Общие сведения о дрожжах.

Тема 1.2 Сырье и вспомогательные материалы для производства дрожжей.

Тема 1.3 Прессованные, сухие дрожжи и дрожжевое молоко.

Раздел 2 Технологии производства дрожжей

Тема 2.1 Сырье для производства хлебопекарных дрожжей

Тема 2.2 Приготовление питательных сред

Тема 2.3 Получение маточных и задаточных дрожжей

Тема 2.4 Сушка дрожжей

Тема 2.5 Технология производства сухих дрожжей

Раздел 3 Приготовление жидких дрожжей

Тема 3.1 Характеристика, применение жидких дрожжей.

Тема 3.2 Приготовление жидких дрожжей.

Учебная практика

Виды работ:

- Организация рабочего места и санитарные требования к дрожжевому отделению.
- Технические требования безопасной работы при обслуживании оборудования дрожжевого отделения.
- Характеристика прессованных, сухих дрожжей, дрожжевого молочка и жидких дрожжей
- Выращивание и приготовление жидких дрожжей.
- Способы активации сухих и прессованных дрожжей
- Показатели качества жидких дрожжей
- Способы активации прессованных и сухих дрожжей

Производственная практика

Виды работ:

- Обслуживание оборудование дрожжевого отделения
- Приготовление заварок
- Приготовление заквасок, затора
- Приготовление жидких дрожжей (рациональная схема)