**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. | *Размножение и выращивание дрожжей* |
| 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 | - 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. |

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)