

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № ____ от _____ 20 ____ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ
профессия 19.01.04 Пекарь



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Таранова И.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей» рассмотрена на заседании ЦМК «ПКД»

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦМК «ПКД» _____ Е.В. Горченева

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Методист _____ Я.А. Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия/организации

Подпись, должность, инициалы, фамилия

« _____ » _____ 20__ г.

МП

© Таранова И.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Размножение и выращивание дрожжей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и вы-ращивания дрожжей

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрож-жевого цеха.

Опыт работы не требуется.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **Размножение и выращивание дрожжей** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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)

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ВД	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

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- выполнения работ по производству дрожжей;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

В рамках программы профессионального модуля обучающимися формируются Личностные результаты 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 и 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	ЛР 8

групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
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
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	ЛР 15

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 54+72 часа

в том числе в форме практической подготовки 36+72 часа

Из них на освоение МДК – 54 часа

практики, в том числе учебная 72 часов

Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный по ПМ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональн ых общих компетенций	Наименования разделов профессионально го модуля	Суммарн ый объем нагрузки , час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, час.									Самостоятельн ая работа
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Консультаци и	
				Обучение по МДК					Практики				
				Всего	В том числе								
					Промежут	Теоретическо го обучения	Лабораторн ых и практически х занятий	Курсовы х работ (проекто в)			Учебна я		
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	
ПК 1.1.-1.3. ОК 01-ОК 07	МДК 01.01. Технология производства дрожжей	54	36	36	2	12	24					18	
ПК 1.1.-1.3. ОК 01-ОК 07	Учебная практика, часов	72	72						72				
	Промежуточная аттестация Экзамен по ПМ												
	Всего:	54+72	36+72	36	2	12	24		72			18	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (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	4
МДК 01. 01. Технология производства дрожжей		54	
Раздел 1. Обеспечение и поддержание условий для размножения и выращивания дрожжей			
Тема 1. Микрофлора дрожжевого производства	Содержание учебного материала	1	
	1. Классификация дрожжей. Строение дрожжевой клетки. Химический состав. Размножение дрожжей и их жизнедеятельность. Факторы, влияющие на жизнедеятельность дрожжей. Производственные расы хлебопекарных дрожжей.	1	1,2
Тема 2. Подготовка и дозировка сырья	Содержание учебного материала	1	
	1. Подготовка мелассы (гомогенизация, осветление), приготовление растворов питательных солей, подготовка кукурузного экстракта. Режимы подачи питательных растворов и воды в дрожжерастильный аппарат. Аэрация среды. Пенообразование и пеногашение.	1	1,2
Тема 3. Обеспечение условий для размножения дрожжей	Содержание учебного материала	2	
	1. Правила организации работ в цехе. Санитарные правила при производстве дрожжей, обработка оборудования. Требования к помещениям лаборатории.	2	1,2
	Практические работы	4	2,3
	Практическая работа № 1. Изучение лаборатории для производства дрожжей	4	

	Самостоятельная работа при изучении раздела 1: <ol style="list-style-type: none"> 1. систематическая проработка конспектов занятий 2. подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите 3. подготовка к контрольной работе 4. изучение учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) 5. создание аппаратурно-технологической схемы производства жидких дрожжей 6. Составить таблицу: «Органоиды дрожжевой клетки» 	6 1 1 1 1 1 1	2,3
Раздел 2. Приготовление дрожжевой продукции различных видов			
Тема 1. Приготовление прессованных дрожжей	Содержание учебного материала	1	
	1. Технологические схемы выращивания дрожжей. Производство маточных дрожжей. Производство товарных дрожжей. Сепарирование. Товарное дрожжевое молоко. Прессование. Фасовка дрожжей. Хранение и транспортировка дрожжей.	1	1,2
Тема 2. Приготовление жидких дрожжей	Содержание учебного материала	1	
	1. Стадии производства жидких дрожжей. Разводочный и производственный цикл приготовления. Транспортировка дрожжевого молочка.	1	1,2
Тема 3. Приготовление сушеных дрожжей	Содержание учебного материала	1	
	1. Получение сушеных дрожжей. Подготовка дрожжей к высушиванию. Режимы сушки дрожжей. Требования к качеству сушеных дрожжей. Производство сушеных дрожжей «Инстант».	1	1,2
Тема 4. Контроль качества дрожжей	Содержание учебного материала	1	
	1. Органолептическая оценка прессованных и жидких дрожжей. Влажность, подъемная сила, кислотность прессованных дрожжей. Подъемная сила жидких дрожжей.	1	1,2
	Лабораторно-практические работы	12	2,3
	Практическая работа №2. Изучение нормативно-технической документации на хлебопекарные дрожжи	4	
	Лабораторная работа № 1. Определение показателей качества (физико-химических и органолептических) прессованных и сушеных дрожжей	6	

	Контрольная работа № 1. Технология производства дрожжей	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2: -систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите -подготовка к контрольным работам -презентация «Инстантные – супербыстрые хлебопекарные дрожжи»	6 2 2 1 1	2,3
Раздел 3. Оборудование дрожжевого цеха			
Тема 1. Оборудование подготовительной стадии, для выделения дрожжей	Содержание учебного материала	1	
	1. Оборудование для приема и хранения сырья и вспомогательных материалов (резервуары, мелассохранилища, весовое оборудование) Сепараторы, сборники дрожжевого концентрата, установка для отпуска дрожжевого концентрата, оборудование для прессования дрожжей (филтпрессы).	1	1,2
Тема 2. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	1	
	Холодильное оборудование. Компрессорные аппараты. Способы охлаждения складов готовой продукции.	1	1,2
	Практические работы Практическая работа № 3. Создание проекта дрожжевого цеха с размещением оборудования	8 6	2,3
	Контрольная работа № 4. Оборудование дрожжевого цеха	2	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3:	6	2,3

	1. систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) 2. подготовка к контрольной работе 3. подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите 4. доклад «Современное оборудование для производства дрожжей»	2 1 2 1	
	Учебная практика 1. Размножение и выращивание дрожжей на различных питательных средах 2. Наблюдение за жизнедеятельностью дрожжей в микроскоп 3. Активация прессованных и сушеных дрожжей 4. Определение органолептических показателей качества хлебопекарных дрожжей согласно нормативно-технической документации. 5. Определение физико-химических показателей качества хлебопекарных дрожжей согласно нормативно-технической документации. 6. Получение сушеных дрожжей из товарного дрожжевого молочка	72 12 12 12 12 12	2,3
Всего		54+72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

– «Технология кондитерского производства»;

Лаборатории:

– «Учебный кондитерский цех №1, №2»

– «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска, муляжи хлебобулочных, кондитерских изделий, планшеты, плакаты, таблицы, схемы приготовления;

Технические средства обучения:

компьютеры, проектор, экран;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, производственные столы, производственные ванны, раковины.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весоизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, пароконвектомат, пекарский шкаф, электрическая плита, холодильные шкафы; инструменты (ножи, скалки, формочки для выпечки), инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли, кондитерские насадки, мешки), столовая посуда.

Оснащение баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Флористика» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills) или их аналоги.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., , Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 384 с.

Дополнительные источники:

- 1.Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.
- 2.Бутейкис Н.Б., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: - М.: Академия, 2010.
- 3.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2011 г.
- 4.Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.
- 5.Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.

- 6.Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие для НПО/ И. И. Потапова, Н.В. Корнеева.- 2-е изд., стер..- М. :Академия,2012.- 64 с.
- 7.Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/ Сост. А. В. Павлов.- СПб.: Профи, 2010.- 296 с.
- 8.Селезнев А. А. Библия Кондитера: кулинария/ А. Селезнев.- 3-е изд. доп.- М.: Эксмо,2012.- 512 с.
- 9.Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия», 2009.
10. Цыганкова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО/ Т.Б.Цыганкова. - М.: ПрофОбрИздат, 2010.
11. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
12. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.
13. Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов н\Д: Феникс,2012.- 190 с.
14. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. – СПб.: Изд-во “ПРОФИКС”, 2013 г.

Интернет-ресурсы:

- 1.Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://supercook.ru>
Тайны кулинарии [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://x-food.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- выполнения работ по производству дрожжей;	<i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i>
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i>
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p><i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Решение ситуационных задач</i> - проверка и оценка решений индивидуальных задач, - тестирование по темам дисциплины. - оценка выполнения практических работ, - проверка и оценка выполнения индивидуальных творческих заданий, Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>