

Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей.

профессии 19.01.04 Пекарь

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предназначена для подготовки пекарей-кондитеров по профессии 19.01.04 «Пекарь», изучается на 2 курсе. Максимальная учебная нагрузка 72 часа. Аудиторная нагрузка 54 часа, в том числе лекций 26 часов, лабораторные работы 28 часов. Внеаудиторная самостоятельная работа 18 часов.

Целью и задачами курса «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку и полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, оборудованию, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

Дисциплина содержит следующие разделы:

Раздел 1. Основы микробиологии.

Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов.

Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов

Тема 1.3. Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены.

Тема 2.1. Санитарные требования к предприятиям общественного питания

Тема 2.2. Основы гигиены труда и личной гигиены.

Завершается обучение дифференцированным зачетом.

ОП.02 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» предназначена для подготовки пекарей-кондитеров по профессии 19.01.04 «Пекарь», изучается на 2 курсе. Максимальная учебная нагрузка 72 часа. Аудиторная нагрузка 54 часа, в том числе лекций 46 часов, лабораторные работы 8 часов. Внеаудиторная самостоятельная работа 18 часов.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

Завершается обучение дифференцированным зачетом.

В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовке квалифицированных рабочих и служащих профессии 19.01.04 Пекарь, обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

ОП. 03 Безопасность жизнедеятельности

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

Завершается обучение зачетом.

В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовке квалифицированных рабочих и служащих профессии 19.01.04 Пекарь и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

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

- 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и переподготовке рабочих по профессии 19137 «Тестовод».

Цели и задачи профессионального модуля- требования к результатам освоения профессионального модуля

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.

Общая трудоемкость профессионального модуля:

всего – 126 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;
учебной практики – 36 часов

производственной практики – 36 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок.

Форма аттестации МДК 01.01 - накопительная система оценок.

Учебная практика УП. 01.01 - дифференцированный зачет.

Производственная практика ПП.01.01 - дифференцированный зачет.

Итоговая аттестация – экзамен квалификационный.

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01

МДК.01.01 Технология производства дрожжей

Раздел ПМ 1

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей

Тема 1.3. Общие сведения о дрожжах

Тема 1.4. Сырье и вспомогательные материалы

Тема 1.5. Приготовление питательной среды

Раздел ПМ 2.

Тема 2.1. Готовить дрожжевую продукцию различных видов

Тема 2.2. Технологические процессы и режимы выращивания товарных дрожжей

Тема 2.3. Технология производства сухих дрожжей

Тема 2.4. Формовка, упаковка, транспортировка и хранение дрожжевой продукции

Раздел ПМ 3.

Тема 3.1. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

Тема 3.2. Характеристика машин для производства хлебопекарных дрожжей

Тема 3.3. Аппараты для приготовления питательной среды и для выделения дрожжей.

Тема 3.4. Оборудование сушильной установки дрожжей.

ПМ.02 Приготовление теста

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и переподготовке рабочих по профессии 19137 «Тестовод»

Цели и задачи профессионального модуля- требования к результатам освоения профессионального модуля

иметь практический опыт:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качества сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделия без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептуры;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

Общая трудоемкость профессионального модуля:

всего – 324 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 70 часов;

учебная практика – 72 часа

производственной практики – 72 часа.

Форма контроля – накопительная система оценок.
Форма аттестации МДК 02.01 - накопительная система оценок.
Учебная практика УП. 02.01 - дифференцированный зачет.
Форма аттестации МДК 02.02 - накопительная система оценок.
Учебная практика УП. 02.02 - дифференцированный зачет.
Производственная практика ПП.02. - дифференцированный зачет.
Итоговая аттестация – экзамен квалификационный.

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02
МДК.02.01. Приготовление теста для хлебобулочных изделий
Раздел 1. Хранение и подготовка сырья при приготовлении различных видов дрожжевого теста.
Тема 01.01. Виды сырья, применяемые при приготовлении хлебобулочных изделий.
Тема 01.02. Характеристика пшеничной и ржаной муки, как основного сырья.
Тема 01.03. Характеристика дополнительного сырья.
Раздел 2. Приготовление дрожжевого теста различными способами
Тема 02.01. Замес и образование теста.
Тема 02.02. Разрыхление и брожение теста.
Тема 02.03. Приготовление теста для пшеничного хлеба, булочных и сдобных изделий
Тема 02.04. Приготовление теста для ржаного хлеба.
Раздел 3. Обслуживание оборудования при приготовлении теста.
Тема 03.01. Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства
Тема 03.02. Оборудование для дозирования компонентов
Тема 03.03. Оборудование для замеса и брожения теста
МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
Раздел 1. Приготовление бездрожжевого теста различными способами
Тема 01.01 Приготовление бездрожжевого теста различными способами
Раздел 2. Обслуживание оборудования при приготовлении теста.
Тема 02.01 Оборудование для изготовления мучных кондитерских изделий

ПМ.03 Разделка теста

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций:

- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и переподготовке рабочих по профессии 19137 «Тестовод»

Цели и задачи профессионального модуля- требования к результатам освоения профессионального модуля:

иметь практический опыт:

- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работа на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;

уметь:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из - - замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

знать:

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования.

Общая трудоемкость профессионального модуля:

всего – 440 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 260 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 92 часа;

учебная практика – 108 часов;

производственной практики – 72 часа.

Форма контроля – накопительная система оценок.

Форма аттестации МДК 03.01 – экзамен.

Учебная практика УП. 03.01 - дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК 03.02 - экзамен.

Учебная практика УП. 03.02 - дифференцированный зачет.

Производственная практика ПП.03. - дифференцированный зачет.

Итоговая аттестация – экзамен квалификационный.

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03

МДК.03.01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок.

Тема 01.02. Понятие разделки теста вручную и на тестоделительных машинах.

Тема 01.03. Разделка (формование) полуфабрикатов для хлеба и различных хлебобулочных изделий.

Тема 01.04.Оборудование для деления и формования кусков теста.

Тема 01.05. Оборудование для расстойки теста.

МДК. 03.02.Технологии разделки мучных кондитерских изделий.

Тема 01.01. Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

Тема 01.02. Оборудование для изготовления мучных кондитерских изделий.

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1.Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4.Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5.Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и переподготовке рабочих по профессии 19137 «Тестовод».

Цели и задачи профессионального модуля- требования к результатам освоения профессионального модуля

иметь практический опыт:

- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работа на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;

уметь:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

знать:

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования

Общая трудоемкость профессионального модуля:

всего – 478 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 262 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 88 часов;

учебная практика – 144 часов;

производственной практики – 72 часа.

Форма контроля – накопительная система оценок.

Форма аттестации МДК 04.01 – экзамен.

Учебная практика УП. 04.01 - дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК 04.02 - экзамен.

Учебная практика УП. 04.02 - дифференцированный зачет.

Производственная практика ПП.04. - дифференцированный зачет.

Итоговая аттестация – экзамен квалификационный.

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04

МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий

Раздел 1. Выпекание хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий

Тема 01.01. Выпечка хлеба

Тема 01.02. Выпечка хлебобулочных изделий

Тема 01.03. Выпечка бараночных изделий

Раздел 2. Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий

Тема 02.01. Назначение и сущность отделки хлебобулочных изделий

Тема 02.02. Способы отделки различных хлебобулочных изделий

Раздел 3. Сушка сухарных изделий

Тема 03.01. Сухарное производство

Тема 03.02. Сушка сухарных изделий

Раздел 4. Обслуживание оборудования для выпечки теста.

Тема 04.01. Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства

Тема 04.02. Режим выпечки хлеба хлебобулочных изделий

МДК.04.02. Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Раздел 1. Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

Тема 01.01. Режимы выпечки мучных кондитерских изделий

Тема 01.02. Правила выпечки тестовых заготовок для пирожных

Тема 01.03. Правила выпечки тестовых заготовок для тортов

Раздел 2. Отделка и оформление выпеченных мучных кондитерских изделий

Тема 02.01. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов

Тема 02.02. Технология приготовления классических тортов и пирожных

Раздел 3. Обслуживание оборудования и инвентаря для выпечки и отделки мучных кондитерских изделий.

Тема 03.01. Обслуживание оборудования и инвентаря для выпечки и отделки мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Укладка и упаковка готовой продукции и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и переподготовке рабочих по профессии 19137 «Тестовод»

Цели и задачи профессионального модуля- требования к результатам освоения профессионального модуля:

иметь практический опыт:

- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранение мелких неполадок упаковочного оборудования

уметь:

- контролировать качества готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.

знать:

- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
- правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления.

Общая трудоемкость профессионального модуля:

всего – 126 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебная практика – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

Форма контроля – накопительная система оценок.

Форма аттестации МДК 05.01 - дифференцированный зачет

Учебная практика УП. 05.01 - дифференцированный зачет

Производственная практика ПП.05. - дифференцированный зачет

Итоговая аттестация – экзамен квалификационный

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05

МДК.05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции.

Раздел 1. Производить отбраковку готовой продукции.

Тема 01.01. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации в торговой сети.

Тема 01.02. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий. Болезни хлеба.

Раздел 2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

Тема 02.01. Оборудование для упаковки и маркировки, хлебобулочных изделий.

Раздел 3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Тема 03.01. Укладка готовых хлебобулочных изделий для транспортировки.