

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по
_____ Л.Е. Васильева
« _____ » _____ 2021г.

**Рабочая программа дисциплины
Модуль 05**

**Упаковка кондитерской и шоколадной продукции на
ВЫНОС**

По профессии 12901 «Кондитер»

**Разработчик мастер
производственного обучения
Парфенова Т.А**

П. Локня

2021г.

Общая характеристика

Модуль 05 « Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос» предназначен для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего, в том числе не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья , по профессии 12901 «Кондитер» .

Форма обучения: очная.

В процессе обучения предусмотрено использование электронного обучения и частичное использование дистанционных образовательных технологий в период освоения теоретического материала.

1. Планируемые результаты

Изучение дисциплины готовит слушателей к освоению компетенций:

К 2.5 Владеть приемами упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить навыки:
упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить знания:

Правила упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции

В результате освоения дисциплины слушатель должен освоить умения:

Упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос эстетично и безопасно;

1. Тематика и содержание дисциплины

№ уро ка	Ти п уро ка	Тема урока и краткое содержание материала	Кол-во часов	Литература и мто
Введение				
1	лекци я	Укладка и транспортирование готовых мучных кондитерских изделий (основные правила укладки и упаковки Укладка печенья вручную в коробки Укладка пирожных в контейнеры Упаковка тортов Упаковка коржиков , сочников в термоусадочную пленку Загрузка упакованных изделий на передвижные вагонетки Транспортировка вагонеток на склад)	2	Л.С. Кузнецова Технология и организация производства кондитерских изделий Москва издат. Центр «Академия»2014 Стр.434-436

2	лекция	Сроки и условия хранения мучных кондитерских изделий (Основные условия хранения кондитерских изделий Особенности хранения шоколадной продукции Гарантийные сроки хранения Бракераж и маркировка готовых изделий Закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов»)	2	Л.С. Кузнецова Технология и организация производства кондитерских изделий Москва издат. Центр «Академия»2014 Стр. 465-469
3	П.Р	Отбраковка готовой продукции по органолептическим показателям (дефекты готовых кондитерских и шоколадных изделий, органолептические показатели, работа с ГОСТами)	2	Госты кондитерских изделий
С.Р	Подготовить сообщение « Требования к хранению кондитерских изделий в домашних условиях» 3ч			
4	П.Р	Бракераж и маркировка готовых изделий Заполнение бракеражного журнала Нанесение маркировочных этикеток	2	Бракеражный журнал
5	лекция	Упаковочные материалы и способы упаковки Понятие упаковки, требования к упаковке Виды упаковочного материала Основные способы упаковки	2	Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014 Стр 309
6	П.Р	Характеристика упаковочных материалов Провести анализ качества упаковочного материала	2	Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014 Интернет ресурсы

7	лекция	Упаковочное оборудование кондитерского цеха Характеристика машин Принцип действия Основные правила эксплуатации	2	Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014
С.Р	Подготовить сообщение « Упаковка и хранение хлебобулочных изделий»-2ч			
8	П.Р	Эксплуатация оборудования для упаковки кондитерских изделий Проверка технического состояния машины для упаковки Проведение ухода за оборудованием Техника безопасности	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016
С.Р	Подготовить презентацию « Современное оборудование хранилищ и экспедиций в кондитерской промышленности-3ч			
9	П.Р.	Упаковка и хранение дрожжевых изделий Отбраковка готовых изделий Упаковка дрожжевых изделий в пакеты, термоусадочную пленку Упаковка изделий на вынос	2	Интернет ресурсы
10	П.Р	Упаковка и хранение бисквитных изделий Отбраковка готовых изделий Укладка тортов Упаковка рулетов Упаковка изделий на вынос	2	Интернет ресурсы

11	П.Р.	Упаковка и хранение заварных , сдобных изделий Отбраковка готовых изделий Упаковка пирожных в бумажные пакеты, в контейнеры Упаковка изделий на вынос	2	Интернет ресурсы
12	П.Р.	Упаковка и хранение печенья, пряников Отбраковка готовых изделий Упаковка печенья в коробки , контроль веса Маркировка Особенности упаковка изделий на вынос	2	Интернет ресурсы
13	П.Р.	Упаковка и хранение вафель Отбраковка готовых изделий Упаковка вафельных изделий в коробки , контроль веса Маркировка Особенности упаковка изделий на вынос	2	Интернет ресурсы
14	П.Р	Учет готовой продукции Отбраковка готовых изделий по органолептическим показателям Работа с ГОСТами Заполнение документации Нанесение маркировочных этикеток	2	Интернет ресурсы

С.Р.	Повторение пройденного материала Подготовка к дифференцированному зачету 2ч		
15		Дифференцированный зачет	
	Всего часов – 40 В том числе П.Р-20 Лекций 10 С.Р.-10 часов		

2. Информационно-методическое обеспечение

1. Конспекты теоретических материалов
2. Методические рекомендации по выполнению практических заданий и самостоятельной работе
3. Литература по теме дисциплины

3. Литература

И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»- Москва изд. Центр « Академия» 2018

Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014

Л.С Кузнецова « технология и организация производства кондитерских изделий» Москва изд. Центр « Академия» 2016

Н.Г. Бутейких « Технология приготовления мучных кондитерских изделий»-Москва издательский центр « академия» 2014

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575838

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023