

# **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

## **Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 19.01.04 «Пекарь»**

### **1. Общие положения**

#### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) профессии 19.01.04 (260103.01) «Пекарь» реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ РК «РКИГ» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. №384.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной (преддипломной) практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной деятельности обучающихся и работников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

#### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 19.01.04 (260103.01) «Пекарь» составляют:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, в ред. от 23.07.2013);
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарег. в Минюсте России 20.08.2013г. № 29200);

– Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. №799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 (260103.01) «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 года, регистрационный № 29657);

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Приказ Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

– Разъяснения ФГАУ ФИРО разработчиками основных профессиональных образовательных программ - о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования;

– Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО:

– «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»,

– «Разъяснения по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС среднего профессионального образования»;

– «Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

– «Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

– Устав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» (новая редакция);

– Локальные нормативные акты.

### **1.3. Общая характеристика ОПОП**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ОПОП**

Основная цель ОПОП - развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Выпускник в результате освоения ОПОП по профессии будет профессионально готов к деятельности по:

- Размножению и выращиванию дрожжей;
- Приготовлению теста;
- Разделке теста;
- Термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- Укладке и упаковке готовой продукции;

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях).

#### **1.3.2. Срок освоения ОПОП**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 19.01.04 «Пекарь» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены ниже в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Пекарь	10 месяцев
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

### 1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель
Аудиторная нагрузка	77
Самостоятельная работа	
Учебная практика	25
Производственная практика по профессии (по профилю специальности)	25
Производственная практика (преддипломная)	-
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	2
Каникулярное время	24
Итого:	147

### 1.3.4. Особенности ОПОП по профессии 19.01. 04 «Пекарь»

Содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» определяется программой подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки образовательной программы:

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный № 29657);

– Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в

Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

– Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### **1.3.5. Требования к абитуриентам**

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование.

Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (постановление Правительства РФ № 697 от 14 августа 2013 г.) и представить справку.

Требуется владение русским языком, так как обучение в колледже ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

– гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство; оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации; 4 фотографии;

– иностранными гражданами, лицами без гражданства, в т.ч. соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом

положении иностранных граждан в Российской Федерации»; оригинал документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке копию), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона; заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и (или) 7 квалификации и приложения к нему; копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. №99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом; 4 фотографии.

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Область профессиональной деятельности выпускников по профессии 19.01.04 «Пекарь»: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускников**

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» могут продолжить обучение:

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и получить квалификацию техник-технолог
- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания;
- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

### **1.3.8. Основные пользователи ОПОП**

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ РК «РКИГ»;
- студенты, обучающиеся по профессии 19.01.04 «Пекарь»;

- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей. Виды профессиональной деятельности Обучающийся по профессии 19.01.04. Пекарь готовится к следующим видам деятельности: - размножение и выращивание дрожжей; - приготовление теста; - разделка теста; - термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - укладка и упаковка готовой продукции.

*Выполнение работ по профессии Пекарь 16472*

*Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476*

*Выполнение работ по профессии Дрожжевод 11930*

*Выполнение работ по профессии Тестовод 19137*

*Выполнение работ по профессии Машинист тесторазделочных машин 14253*

*Выполнение работ по профессии Формовщик теста 19441*

*Выполнение работ по профессии Кондитер 12901*

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания; иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;

- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Обучающийся по профессии 19.01.04 «Пекарь» готовится к следующим видам деятельности:

- размножение и выращивание дрожжей;
- приготовление теста; - разделка теста;
- термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- укладка и упаковка готовой продукции.

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности**

Осуществлять деятельность по: размножению и выращиванию дрожжей; приготовлению теста; разделке теста; термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; укладка и упаковка готовой продукции.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

#### 3.1. Общие компетенции

В результате освоения ППССЗ по профессии 19.01.04 Пекарь выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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)

#### 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций	Результат освоения
ВПД 1	<b>Размножение и выращивание дрожжей</b>	
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	<i>Иметь практический опыт:</i> выполнения работ по производству дрожжей <i>Уметь:</i> размножать и выращивать дрожжи; активировать пресованные дрожжи; выполнять контрольные анализы;

ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов	обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами <i>Знать:</i> 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.
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	
ВПД 2	<b>Приготовление теста</b>	
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</li> <li>- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; - обслуживания оборудования для приготовления теста</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li> </ul>
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 для оборудование приготовления теста	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li> <li>- определять физико – химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</li> <li>- определять различными методами готовность теста в процессе созревания; <i>Знать:</i></li> <li>- характеристики сырья и требования к его качеству;</li> <li>- правила хранения сырья;</li> <li>- правила подготовки сырья к пуску в производство;</li> <li>- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл производства жидких дрожжей;</li> <li>- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - рецептуры приготовления кексов и</li> </ul>

		<p>мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</p> <p>методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</p> <p>структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>сущность процессов созревания теста;</p> <p>правила работы на тестоприготовительном оборудовании;</p>
ВПД 3	<b>Разделка теста</b>	
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <p>деления теста вручную;</p> <p>формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>работы на тестоделительных машинах;</p> <p>работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>настройки и регулирования режимов работы оборудования; - устранения мелких неполадок оборудования.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>придавать окончательную форму тестовых заготовок ;</p> <p>работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>укладывать сформованные полуфабрикаты в лисы, платки, формы;</p> <p>смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</p> <p>контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых</p>
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	Разделять 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.	<p>без крема;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</li> <li>- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</li> <li>- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сахарных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</li> <li>- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</li> <li>- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</li> <li>- рецептуры приготовления смазки;</li> <li>- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;</li> <li>- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и</li> </ul>
		<p>способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</li> <li>- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</li> <li>- правила безопасного обслуживания оборудования</li> </ul>
ВПД 4	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>	
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</li> <li>- сушки сухарных изделий; выпечки кексов,</li> </ul>
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	<p>пряников, вафель, печенья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</li> <li>- наладки и регулирования режима работы печи;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p>
ПК 4.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> <li>- загружать полуфабрикаты в печь;</li> </ul>
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</li> <li>- определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>- разгружать печь;</li> </ul>

ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</li> <li>- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> </ul>
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</li> <li>- приемы посадки полуфабрикатов в печь;</li> <li>- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</li> <li>- методы расчета выхода готовой продукции;</li> <li>- методы определения готовности изделий при выпечке;</li> </ul> <p>-правила техники безопасности при выборке готовой продукции; - нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.</p>
ВПД 5	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>	
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отбраковки изделий; укладки готовой продукции;</li> </ul>
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковки готовой продукции вручную;</li> <li>- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;</li> <li>- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования; <i>Уметь:</i></li> </ul>
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</li> <li>- отбраковывать готовые изделия по массе;</li> <li>- упаковывать изделия различными способами;</li> <li>- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; <i>Знать:</i></li> <li>- требования к качеству готовой продукции;</li> <li>- требования к упаковке и маркировке изделий;</li> <li>- правила укладки изделий в лотки, контейнеры,</li> </ul>

		вагонетки; - правила и способы наладки; регулирования режимов работы
		упаковочного оборудования; - возможные неисправности и способы их выявления.