

**Аннотация к рабочей программе практической подготовки
(учебной и производственной практики)**

ПМ. 05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе ФГОС.

Разработчики: Черкасова А.В., ведущий технолог Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ»; Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квалификационной категории.

Программа учебной практики состоит из 15 тем:

1. Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекруток концов в этикетку.
2. Принцип работы упаковочной машины для индивидуальной групповой заправки карамели.
3. Принцип работы упаковочной машины МС IEW с ориентирующим транспортным питателем МС А4 для завертывания конфет в конверт.
4. Принцип работы упаковочной машины МС 1 с ориентирующим транспортерным питателем МС А3 для завертывания конфет в саше.
5. Принцип работы упаковочной машины МС 1В для завертывания конфет в обтяжку.
6. Завертывание и фасование мелкоштучных изделий.
7. Фасование по массе и по объему.
8. Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак».
9. Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак».
10. Расфасовывание и упаковывание на автомате «Дойпак».
11. Расфасовывание и упаковывание на автомате «Дойпак», «Шоубокс» .
12. Расчет расхода материалов для упаковывания расфасовывания и завертывания кондитерских изделий.
13. Пересчет расхода материалов для упаковывания расфасовывания и завертывания.
14. Инновационные упаковочные материалы.
15. Устранение неполадок в работе оборудования по завертыванию, расфасовыванию, упаковыванию кондитерских изделий.

Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **108 часов.**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Программа производственной практики состоит из 25 тем:

1. Технологический процесс расфасовывания по массе и по объему.
2. Технологический процесс расфасовывания мелкоштучных изделий.
Основные дефекты при расфасовывании различных видов изделий.
3. Технологический процесс завертывания.
4. Технологический процесс упаковывания.
5. Технологический процесс завертывания на упаковочной машине для индивидуальной групповой заправки карамели.
6. Технологический процесс завертывания конфет в конверт на упаковочной машине МС IEW с ориентирующим транспортным питателем МС А4.
7. Технологический процесс завертывания конфет в саше на упаковочной машине МС 1 с ориентирующим транспортерным питателем МС А3.
8. Технологический процесс завертывания конфет в обтяжку на упаковочной машине МС 1В.
9. Технологический процесс на упаковочной машине АР-4Ж для фасования кондитерских изделий с ручным взвешиванием порций.
10. Технологический процесс фасования на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий.
11. Технологический процесс фасования на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий.
12. Дефекты, возникающие в результате завертывания, меры по их устранению.
13. Дефекты, возникающие в результате расфасовывания, меры по их устранению.
14. Дефекты, возникающие в результате упаковки изделий, меры по их устранению.
15. Устранение мелких неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания изделий.
16. Устранение мелких неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания изделий.
17. Устранение мелких неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания изделий.
18. Устранение мелких неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания изделий.
19. Изучение санитарных требований экспедиции и транспортированию готовых изделий.

20. Изучение санитарных требований экспедиции и транспортированию готовых изделий.
21. Правила укладки, маркировки готовой кондитерской продукции.
22. Правила укладки, маркировки готовой кондитерской продукции.
23. Расчет расхода материалов для упаковывания расфасовывания и завертывания кондитерских изделий.
24. Пересчет расхода материалов для упаковывания расфасовывания и завертывания.
25. Составление отчет по производственной практики и комплектования приложения.

Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **180 часов.**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Зам директора по НМР _____ Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

_____ А.Н. Ротанова

