

Министерство образования Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

ПРОГРАММА  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из  
растительного сырья (направление подготовки – кондитер сахаристых изделий)

Новосибирск 2023

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Лицаева Н. А., мастер производственного обучения

Рекомендована:  
цикловой комиссией

---

протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

председатель \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа учебной практики может быть использована по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья в программах повышения квалификации, переподготовки при наличии начального профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 72 часов

В рамках освоения ПМ 02 - 36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

**Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией:**

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства

продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно- измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

### **Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями:**

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.

ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

	контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
	ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	72	уметь: - Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве конфетных масс; - Техническое обслуживание технологического оборудования при формовании корпуса конфет; - Техническое обслуживание технологического оборудования при изготовлении корпуса драже; - Техническое обслуживание технологического оборудования при обработке поверхности корпусов конфет, драже; - Техническое обслуживание технологического оборудования при устранении дефектов, возникающих в процессе изготовления конфет, драже; - Техническое обслуживание технологического оборудования при обслуживании оборудования для изготовления конфет, драже; - соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении конфет, драже; иметь практический опыт в: - работе на оборудовании для изготовления конфет;		

			- работе на оборудовании для изготовления драже.		
			-Прослушивание инструктажа «Техника безопасности на предприятии» ; -Прослушивание инструктажа «Санитарно-гигиенические нормы»; -Прослушивание инструктажа Техника безопасности при работе на учебных занятиях»	Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности	6
			- Подготовка сырья; - Взвешивание сырья; - Подготовка сырья; - Взвешивание сырья; -Варка сахарного и помадного сиропа; -Освоение работы с измерительными приборами; - Органолептическая оценка готовых изделий -Варка сахарного и помадного сиропа; -Освоение работы с измерительными приборами; - Органолептическая оценка готовых изделий - Подготовка сырья; - Взвешивание	Тема 1.2 Техническое обслуживание технологического оборудования при изготовлении конфет “Сливочная помадка”	6

			<p>сырья;  -Варка сахарного и помадного сиропа;  -Освоение работы с измерительными приборами;  -  Органолептическая оценка готовых изделий;  -Составление сравнительного оценочного листа</p>		
			<p>-Подготовка сырья;  -Взвешивание сырья;  -Измельчение ореховых ядер( работа с блендером);  -Варка карамельной массы;  -Смешивание рецептурной смеси;  -  Органолептическая оценка готового изделия</p>	<p>Тема 1.3  Техническое обслуживание технологического оборудования при изготовлении пралиновых конфет «Батончик»</p>	6
			<p>- оценивание качества сырья по органолептическим показателям,  - взвешивание и дозирование сырья,  -смешивание сырья для приготовления ки,  - определение готовности ки;  - использование и регулировка оборудования для приготовления ки.  -приготовление рецептурной смеси,  - приготовление агаропаточного сиропа,  - приготовление сбивной конфетной массы,</p>	<p>Тема 1.4  Техническое обслуживание технологического оборудования при изготовлении конфет «Птичье молоко».</p>	6



			-формование		
			-Подготовка сырья; -Взвешивание сырья; -Измельчение ореховых ядер( работа с блендером); -Варка карамельной массы; -Смешивание рецептурной смеси; - Органолептическая оценка готового изделия	Тема 1.5 Техническое обслуживание технологического оборудования при изготовлении марципановых конфет	6
			- оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, - составление рецептурной смеси; - темперирование шоколадной массы; - формование шоколадной массы; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия;	Тема 1.6 Техническое обслуживание технологического оборудования при изготовлении конфет “Трюфели”. Органолептическая оценка готовых изделий.	
			- составление рецептурной смеси; - приготовление начинки; - формование шоколадной массы; - приготовление глазури; - глазирование готовых изделий; - презентация готового изделия; - органолептическая оценка готового изделия; - конспект особенности темперирования	Тема 1.7 Техническое обслуживание технологического оборудования при изготовлении конфет “Баунти”. Физико-химические показатели готового изделия	

			шоколада	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление рецептурной смеси;</li> <li>- сбивание яичного белка до пышной пены;</li> <li>- добавление в массу недостающих рецептурных компонентов, согласно представленной рецептуре;</li> <li>- отсадка изделий через кондитерский мешок с насадкой;</li> <li>- выстойка изделий;</li> <li>- подсушка безе в ротационной печи;</li> <li>- презентация готового изделия;</li> <li>- органолептическая оценка готового изделия;</li> </ul>	<p>Тема 1.8 Техническое обслуживание технологического оборудования при изготовлении изделия “Шоколадное безе”.</p> <p>Влияние температурных режимов на скорость сушки изделий.</p>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление рецептурной смеси;</li> <li>- разводка шоколадной массы;</li> <li>- конширование шоколадной массы;</li> <li>- темперирование шоколадной массы;</li> <li>- приготовление начинки;</li> <li>- формование шоколадной массы с добавлением начинки;</li> <li>- презентация готового изделия;</li> <li>- органолептическая оценка готового изделия;</li> <li>- конспект особенности темперирования шоколада</li> </ul>	<p>Тема 1.9 Техническое обслуживание технологического оборудования при изготовлении шоколада с наполнителями.</p> <p>Особенности темперирования шоколада</p>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление рецептурной смеси;</li> <li>- разводка</li> </ul>	<p>Тема 1.10 Техническое обслуживание технологического</p>

			шоколадной массы; - конширование шоколадной массы; - темперирование шоколадной массы; - формование шоколадной массы с добавлением начинки; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия.	оборудования при изготовлении изделия “Шоколадные конфеты полые”. 1.11Способы формования	
				Тема 1.12 Защита практики. Зачет.  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
	ПМ 02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	36	уметь: - изготавливать леденцовую карамель; - изготавливать карамель с начинками; - изготавливать халву; - выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления карамели, халвы; - обслуживать оборудование для изготовления карамели, халвы; - соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении карамели, халвы; иметь практический опыт в: - работе на оборудовании для изготовления карамели; - работе на оборудовании для изготовления халвы.		
			-Прослушивание инструктажа «Техника безопасности на предприятии» ; -Прослушивание инструктажа «Охрана труда на предприятии»; -Прослушивание инструктажа по пожарной безопасности на	Тема 2.1 Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности	6

			предприятиях пищевой промышленности»		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет рецептур,</li> <li>- оценивание качества сырья по органолептическим показателям,</li> <li>- взвешивание и дозирование сырья,</li> <li>- смешивание сырья для приготовления км (уваривание сахарного сиропа),</li> <li>- определение готовности КМ (уваривание);</li> <li>- использование и регулировка оборудования для приготовления КМ</li> </ul> -Обработка карамельной массы	Тема 2.2 Приготовление пашмака	6
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет рецептур,</li> <li>- оценивание качества сырья по органолептическим показателям,</li> <li>- взвешивание и дозирование сырья,</li> <li>- смешивание сырья для приготовления км (уваривание сахарного сиропа),</li> <li>- определение готовности КМ (уваривание);</li> <li>- использование и регулировка оборудования для приготовления халвы.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление белковых масс,</li> <li>- приготовление сбивных масс,</li> </ul>	Тема 2.3 Приготовление халвы из грецких орехов. Органолептические свойства	6

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-вымешивание халвы,</li> <li>-фасовка</li> <li>- упаковывании готового продукта.</li> </ul>		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет рецептур,</li> <li>- оценивание качества сырья по органолептическим показателям,</li> <li>- взвешивание и дозирование сырья,</li> <li>-смешивание сырья для приготовления км (уваривание сахарного сиропа),</li> <li>- определение готовности КМ (уваривание);</li> <li>- использование и регулировка оборудования для приготовления халвы.</li> <li>- приготовление белковых масс,</li> <li>- приготовление сбивных масс,</li> <li>-вымешивание халвы,</li> <li>-фасовка</li> <li>- упаковывании готового продукта.</li> </ul>	<p>Тема 2.4 Приготовление халвы тахинной</p>	12
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет рецептур,</li> <li>- оценивание качества сырья по органолептическим показателям,</li> <li>- взвешивание и дозирование сырья,</li> <li>-смешивание сырья для приготовления км (уваривание сахарного сиропа),</li> <li>- определение готовности КМ (уваривание);</li> <li>- использование и регулировка оборудования для приготовления КМ</li> <li>- отливка и</li> </ul>	<p>Тема 2,5 Приготовление леденцовой карамели. Вытягивание карамельной массы.</p>	6

			<p>формование карамельных масс (вытягивание)</p> <p>- упаковывание готового продукта.</p>		
			<p>- расчет рецептур,</p> <p>- оценивание качества сырья по органолептическим показателям,</p> <p>- взвешивание и дозирование сырья,</p> <p>- смешивание сырья для приготовления КМ (уваривание сахарного сиропа),</p> <p>- определение готовности КМ (уваривание);</p> <p>- использование и регулировка оборудования для приготовления халвы.</p> <p>- приготовление белковых масс,</p> <p>- приготовление сбивных масс,</p> <p>- вымешивание халвы,</p> <p>- фасовка</p> <p>- упаковывание готового продукта;</p> <p>- оценка знаний учащихся;</p> <p>- закрепление теоретических знаний;</p> <p>- закрепление практических знаний;</p>	<p>Тема 2.6 Приготовление карамели на палочке и с начинкой. Способы формования. Защита практики. Зачет</p>	6

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация учебной практики требует наличия учебной пекарни для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

## Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Учебная пекарня.</u>	<p>Оборудование:</p> <p>Блинница-1, Ванна моечная-5 Вафельница 1          Весы электронные, порционные 3,          Витрина холодильная-1, Водонагреватель-1          Камера -1, Контейнер передвижной -4,          Кухонный стеллаж -1, Лист пекарский -11,          Миксер-6, Моноблок-1,Мукопросеиватель-1          Печь 3-х секционная -1,          Печь конвекционная -1, Печь ротационная-1          Подставка -4, Прилавок -2,          Принтер пищ. печати -1,          Рукомойник-4, Стеллаж-1,          Стеллаж с 4 сплошными полками-9,          Стол кондитерский-1          Стол производственный-1          Стол профессиональный-2          Стол разделочный-12 Тележка для печи-7          Тестозакаточная машина-1          Тестоделитель-1, Тестомес-1          Тестораскаточная машина-1 Хлеборезка-2          Шкаф кухонный-2,Шкаф расстоечный 2          Шкаф холодильный с метал. дверью -3          Гастроёмкость -29 Аэрограф -1          Доска разделочная -2 Лоток деревянный-17          Миска -7 Противень-10 Скалка-4 Скребок-5          Сотейник-1 Форма для кексов-2 Венчик-2          Высечка гладкая-4 Дуршлаг-2          Кастрюля-сито-1 Контейнер с крышкой-1          Миска-4 Половник-1 Сито-2 Сковорода-3          Форма кольцо раздвижное-1 Шумовка-1          Стол большой-1 Стулья-15          Дрожировочный барабан KADZAMA mini-Coating-1          Лампа для карамели-1          Компрессор для распыления красителей с манометром-1          Блендер погружной-4          Шпатель кондитерский 200*200 мм-12          Электронный термометр с щупом-5          Форма силикон ПОЛУСФЕРА-12          Форма силикон для мармелада-12          Форма для шоколада-12          Форма для конфет-12          Набор шпателей кондитерских-15          Мешок кондитерский 35 см-300          Насадка для мешка-80          Набор форм-резаков-3          Лопатки для шоколада (мастихины)-5          Коврик силиконовый-15.          Инструкционные технологические карты,          рецептуры.</p>
-------------------------	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Программа учебной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Основные источники:

1. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. /Т.К. Апект, З.Н. Пашук.- СПб.: ГИОРД, 2015.- 560с.: ил.
2. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия/ Б.У. Минифай; перевод с англ. По общ. Науч. Ред. Т.В. Савенковой.- СПб.: Профессия, 2016.-81б., ил.- (Серия: Научные основы и технологии).
3. Технология приготовления кондитерских изделий /Бутенко Л.А., Ковтуненко Л.Я., Ховикова Ж.А.- СПб.: Вища школа, 2003.- 200с.: ил.

Дополнительные источники:

1. <https://www.razym.ru/> Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. - Технология производства сахарных кондитерских изделий.

#### **4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.



Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать конфетные массы;</li> <li>- формовать корпуса конфет;</li> <li>- изготавливать корпуса драже;</li> <li>- обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже;</li> <li>- устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет, драже;</li> <li>- обслуживать оборудование для изготовления конфет, драже;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении конфет, драже;</li> </ul>	Дифференциальный зачет

<ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать леденцовую карамель;</li> <li>- изготавливать карамель с начинками;</li> <li>- изготавливать халву;</li> <li>- выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления карамели, халвы;</li> <li>- обслуживать оборудование для изготовления карамели, халвы;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении карамели, халвы;</li> </ul>	<p>Дифференциальный зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить шоколадные массы;</li> <li>- изготавливать шоколадные изделия;</li> <li>- устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий;</li> <li>- изготавливать глазурь и шоколадную пасту;</li> <li>- обслуживать оборудование для изготовления шоколада;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада;</li> </ul>	<p>Дифференциальный зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-изготавливать мармелад; -изготавливать пастилу;</li> <li>-изготавливать зефир;</li> <li>-обслуживать оборудование для изготовления мармеладо-пастильных изделий;</li> <li>-выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо- пастильных изделий;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении мармеладо-пастильных изделий;</li> </ul>	<p>Дифференциальный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none"><li>-завертывать кондитерские изделия;</li><li>-расфасовывать кондитерские изделия;</li><li>-упаковывать кондитерские изделия;</li><li>-выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;</li><li>-устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;</li><li>-обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;</li><li>-соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий;</li></ul>	Дифференциальный зачет
--	------------------------