

Приложение 20
к ООП ППКРС по профессии СПО
19.01.04 Пекарь

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
_____ К.Н. Гареев
« ____ » _____ 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
« ____ » _____ 2022г

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол №__ от « ____ » _____ 2022г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Укладка и упаковка готовой продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015года №390(п.43) «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты профессионального образования»

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, Республика Башкортостан

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель _____
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Укладка и упаковка готовой продукции»

1.1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Укладка и упаковка готовой продукции** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 своих 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)
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно- оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью

ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Укладка и упаковка готовой продукции
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

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования
Уметь	- контролировать качество 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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего часов - 126

в том числе в форме практической подготовки – 20 часов

Из них на освоение МДК – 36 часов

в том числе самостоятельная работа - 18 часов

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 36 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
			Обучение по МДК		Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Промежут. аттест.	Лабораторных и практических занятий							
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>		<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
ПК1.1. – 1.3. ОК 1 - 7	Раздел 1. МДК.01.01 Размножение и выращивание дрожжей	126	54	2	20	36	36	18
	<i>Всего:</i>	<i>126</i>	<i>54</i>	2	<i>20</i>	<i>36</i>	<i>36</i>	<i>18</i>

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции		54
Раздел 1. МДК. 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции		36
Тема1.1. Укладка готовой продукции.	Содержание	6
	1. Укладка и транспортирование готовой продукции.	1
	2. Рекомендуемая загрузка лотков хлебобулочными изделиями.	1
	3. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.	1
	4. Требования к качеству готовой продукции.	1
	5. Отбраковка изделий.	1
6. Условия и сроки хранения готовой продукции.	1	
	Лабораторно-практические работы.	10
	Органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий..	2
	Физико – химический анализ готовых изделий.	2
	Определение влажности, кислотности, пористости изделий.	4
	Определение сахара и жира в изделиях.	2

<p>Тема 1.2. Упаковка готовой продукции.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Упаковка готовой продукции. 2. Способы охлаждения перед упаковыванием. 3. Требования к упаковке и маркировке изделий. 4. Виды упаковочных материалов. 5. Упаковка готовой продукции вручную. 6. Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании. 7. Устройство оборудования для упаковывания хлебных изделий. 8. Регулирование режимов работы упаковочного оборудования.</p>	<p>8</p> <p>1 1 1 1 1 1 1 1</p>
	<p>Практические работы</p> <p>1. Определение усушки хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Технологические расчёты количества вагонеток, контейнеров для хранения и охлаждения хлеба. 3. Упаковка изделий. 4. Маркировка изделий</p>	<p>10 2 4 2 2</p>
	<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>2</p>
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>1. Остывание усушка хлебобулочных изделий. 2. Черствение хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести. 3. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий. 4. Моющие средства. 5. Дезинфицирующие средства. 6. Отбраковка готовых изделий по массе. 7. Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. 8. Возможные неисправности оборудования и способы их выявления. 9. Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования.</p>		

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укладка готовой продукции на лотки. 2. Отбраковка готовой продукции. 3. Упаковка готовой продукции вручную и на упаковочном оборудовании. 	36
<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укладка готовой продукции на лотки. 2. Отбраковка готовой продукции. 3. Упаковка готовой продукции вручную и на упаковочном оборудовании. 4. Маркировка изделий. 	36
Всего	126

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинеты: «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологии приготовления мучных кондитерских изделий», «Технологического оборудования хлебопекарного производства», оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, многофункциональное устройство, телевизор.

Мастерская: «Учебная пекарня», оснащенная тепловым оборудованием, холодильным оборудованием, немеханическим оборудованием, необходимой посудой, инструментами, инвентарем.

Оснащенные базы практики, в соответствии с требованиями основной образовательной программы по *профессии 19.01.04 Пекарь*

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2016.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2017.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2016.- 160с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.
2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. —// Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профикс, 2012
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2012.
3. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
4. Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2014.

**.4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.5.1 Производить отбраковку готовой продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - изложение требований к качеству готовой продукции; - обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования; - демонстрация навыков контроля качества готовой продукции по органолептическим и физико – химическим показателям; - соблюдение правил техники безопасности при отбраковке готовой продукции. 	<p>собеседование</p> <p>собеседование экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
ПК.5.2.Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> -изложение способов охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием; - обоснование условий и срока хранения хлебобулочных изделий ; -демонстрация навыков расчетов, связанных определением производственных потерь; -демонстрация способов упаковки и маркировки хлебобулочных изделий; -демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, обслуживание технологического оборудования; -соблюдение правил техники безопасности при упаковке и маркировке хлебобулочных изделий. - обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования; 	<p>собеседование</p> <p>собеседование экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
ПК.5.3Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация скорости приемов укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры; - соблюдение правил техники безопасности, санитарные требования при укладке изделий в лотки, вагонетки, контейнеры; - демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования 	<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> <p>Контрольная работа</p>
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии через: -повышение качества обучения по ПМ, -участие в НСО, -участие в олимпиадах по профессии, научных конференциях, - портфолио обучающегося 	<p>наблюдение;</p> <p>мониторинг, оценка содержания портфолио обучающегося</p>
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной</p>

		практик
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; -проявление ответственности за работу, результат выполнения заданий; - организация самостоятельных занятий при изучении ПМ	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	подготовка рефератов, докладов
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и практики; -участие в студенческом самоуправлении; -участие в спортивно - и культурно-массовых мероприятиях	наблюдение за ролью обучающихся в группе; портфолио
ОК7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности с исполнением воинской обязанности с учетом профессиональных знаний; - соблюдение корпоративной этики (правил внутреннего распорядка)	-своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		

ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно- оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		

Лист изменений, вносимых в программу

Было	Стало
Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2014.	Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2016.
Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – 2 издание, - М.: Академия, 2015.	Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов :Профобразование, 2020.
Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2014.	Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020.
Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2014.	Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2017.
<p>Основание: актуализация учебной литературы, тематики и разнообразие форм внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся</p> <p>Утверждено: на заседании ПЦК профессионального цикла Протокол №1 от «__» _____ 2021г.</p> <p>Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева</p>	