

**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Тульской области**

**«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.05. УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ.**

**по профессии 19.01.04 Пекарь**

**Новомосковск**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.01.04

Пекарь

код

наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Попиначенко Ольга Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «НТПБ»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>13</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....</b>	<b>22</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля «Укладка и упаковка готовой продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО).

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО ППКРС 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 19.01.04 Пекарь; согласно ОКПДТР выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить отбраковку готовой продукции.
2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

А также в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке.

Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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
- правила хранения хлебобулочных изделий

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 373 ч, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 49 ч, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 33 ч;

самостоятельной работы обучающегося – 16 ч

учебной - 72 часа и производственной практики – 252 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ УСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ. 05 «Укладка и упаковка готовой продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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
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 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1-5.3.	Раздел 1. Укладка и упаковка готовой продукции	49	33	13	16	-	-
ПК 5.1-5.3	Учебная практика	72				72	
ПК 5.1-5.3.	Производственная практика, часов	252					252
	<b>Всего:</b>	<b>373</b>	<b>33</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>72</b>	<b>252</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 0.5. Укладка и упаковка готовой продукции.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции		373	
МДК 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции		33	
Тема 1.1. Укладка и транспортирование готовых изделий	<b>Содержание</b>	10	
	Способы укладки готовых изделий. Укладка готовых изделий	2	1
	Транспортирование готовых изделий. Контроль качества готовой продукции, требования к качеству. Условия и сроки хранения выпеченных изделий		
	Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Понятие об усушке хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину усушки и методы ее снижения	4	1
	Черствение хлебобулочных изделий. Сущность черствения хлеба. Факторы, влияющие на черствление. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий. Правила хранения хлебобулочных изделий	4	2
	<b>Лабораторная работа</b> « Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы » « Укладка готовых изделий, Отбраковка изделий. Отбор средней пробы »	2	3
<b>Практическая работа</b> «Определение усушки хлебобулочных изделий за период	4	3	



	остывания, расчет выхода готовых изделий». «Определение усушки мелкоштучных сдобных изделий за период остывания, расчет выхода готовых изделий»		
<b>Тема 1.2. Упаковка хлебобулочных и кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	1
	Упаковывание хлеба и хлебобулочных изделий. Сущность процесса упаковки. Способы охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием. Виды упаковочных материалов требования к качеству и маркировки изделий. Способы упаковки хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании	4	
	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий. Санитарные требования к остывочному отделению. Санитарные требования к условиям хранения и транспортирования хлеба. Моющие средства. Дезинфицирующие средства	2	1
	<b>Лабораторная работа</b> « Упаковывание хлеба и хлебобулочных изделий, сдобных мелкоштучных изделий вручную, использование различных упаковочных материалов» «Упаковка хлебобулочных и кондитерских изделий на упаковочном оборудовании»	<b>4</b>	3
	<b>Практическая работа</b> «Сроки хранения упакованных хлебобулочных изделий и возможность переработки, учет брака»	<b>2</b>	3
<b>Тема 1.3. Оборудование для упаковки готовых изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	1
	Оборудование для упаковки готовых изделий. Классификация и эксплуатация упаковочного оборудования. Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования. Способы выявления и устранения неисправностей оборудования. Техника безопасности при работе на упаковочном оборудовании. Санитарные требования		

	к содержанию упаковочного оборудования. Ознакомление с правилами возврата хлеба из торговой сети.		
	<b>Практическая работа</b> «Составление инструкций безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием хлебохранилищ и экспедиций»	<b>1</b>	<b>3</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b> Подготовка к контрольным работам. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.		<b>16</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Изучение органолептических показателей влияющих на качество готовой продукции 2. Требования к упаковке и маркировки изделий 3. Изучение неисправностей оборудования и способы их выявления 4. Отбраковка готовых изделий. 5. Укладка готовой продукции. 6. Ознакомление с правилами возврата хлебобулочных изделий из торговой сети. 7. Рассмотреть и представить возможные проблемы производства хлеба в упаковке. 8. Описать биологическую защиту хлеба от картофельной болезни. 9. Составить презентацию современного технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря хлебохранилищ и экспедиций (по заданию преподавателя). 10. Дефекты хлеба при неправильном хранении хлеба. (доклад)			
<b>Учебная практика</b> Проведение бракеража готовых хлебобулочных изделий Ознакомление с бракеражным журналом, заполнение бракеражного журнала. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. Упаковка изделия различными способами; Укладка готовой продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки Укладка и упаковка хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки Выполнение операций по укладке и упаковке булочных изделий Укладка и упаковка мелкоштучных сдобных изделий		<b>72</b>	

Укладка и упаковка мучных изделий Укладка и упаковка тортов и пирожных Использование современных видов упаковочных материалов для готовых изделий Упаковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании		
<b>Производственная практика</b> 1. Инструктаж по технике безопасности цеха упаковки готовой продукции; 2. Ознакомление с работой экспедиции (остывочного отделения); 3. Ознакомление с работой с цехом упаковки готовой продукции; 4. Ознакомление с правилами работы на упаковочном оборудовании; 5. Выполнение операций по укладке и упаковке готовой продукции; 6. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям; 7. Упаковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании; 8. Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования; 9. Использование современных видов упаковочных материалов для готовых изделий; 10. Изучение требований к качеству готовой продукции, к упаковке и маркировке изделий; 11. Контроль качества изделий; 12. Упаковка изделия различными способами; 13. Укладка готовой продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки 14. Укладка и упаковка хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки 15. Выполнение операций по укладке и упаковке булочных изделий 16. Укладка и упаковка мелкоштучных сдобных изделий 17. Укладка и упаковка мучных изделий 18. Укладка и упаковка тортов и пирожных 19. Использование современных видов упаковочных материалов для готовых изделий 20. Отбраковка готовой продукции 21. Маркировка хлебной продукции 22. Маркировка булочной продукции 23. Маркировка пирожных и тортов	252	
<b>Всего</b>	373	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**: сырья и оборудования хлебопекарной промышленности; технологии хлебопекарной промышленности;

**лабораторий**:

технохимического контроля;  
учебных цехов

**Оборудование учебного кабинета**:

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;

**Технические средства обучения**:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
принтер, модем.  
комплект учебно-методической документации.

**Залы**:

библиотека  
читальный зал с выходом в Интернет

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории**:

производственные столы;  
раковина для мытья рук;  
шкафы для посуды и инвентаря;  
сушильный шкаф;  
химическая посуда;  
посуда и инвентарь для работы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточенно или концентрированно.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест**:

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. Технология хлебопекарного производства Т.Б. Цыганова,- М.:Профобразование, 2002г.
2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова – М. Изд. Центр. «Академия», 2003г.

3. Оборудование хлебопекарного производства: учебник / В.М. Хромеенков. – М.: ИРПО; Изд. Центр. «Академия», 2007.

4. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства: учебник / А.И. Драгилев, Я.М. Сезанаев. – М.: Колос, 2000

5. Технология хлебопекарного производства сырье и материалы: учебник/ Л.В. Мармузова – М. Изд. Центр. «Академия» 2018г.

*Справочники:*

1. Сборник рецептур. Общественное питание. – С-пб.: Политехника, 2000г.

2. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. – С-пб.: Профикс, 2002г.

*Дополнительные источники:*

1. Основы микробиологии и санитарии В.Н. Азаров.- М.: Экономика, 1986г.

2. Зубченко, А.В. Технология кондитерского производства: учебник / А.В. Зубченко. – Воронеж: ВГУ, 1999

3. Пащенко, Л.П. Интенсификация технологических процессов в производстве хлеба: учебник / Л.П. Пащенко. – Воронеж: гос. технол. акад., 2000.

4. Справочник кондитера. Часть 2. технологическое оборудование предприятий кондитерской промышленности. – Пищ. пром-сть, 1970.

5. Журнал «**Кондитерское и хлебопекарное производство**»

6. <http://www.okant.ru/equipments/113/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта по профессии **19.01.04 Пекарь**. Учебные занятия проводятся согласно расписания при максимальном объеме аудиторной учебной нагрузки 36 академических часов в неделю.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической литературой.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием и имеет доступ к комплектам библиотечного фонда.

Во время самостоятельной подготовки обучающимся предоставляется доступ к сети Интернет.

Консультации для обучающихся проводятся согласно утвержденного графика. Форма проведения определяется преподавателем (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

При реализации образовательной программы предусматриваются теоретические занятия и два вида практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика является обязательным разделом программы профессионального модуля и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится после изучения каждого раздела МДК профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение МДК и учебной практики для получения

первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Изучению модуля предшествует освоению следующих учебных дисциплин:

Изучению данного модуля предшествует изучение ПМ. 01 «Размножение и выращивание дрожжей», ПМ. 02 «Приготовление теста», ПМ. 03 «Разделка теста», ПМ. 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий», дисциплин общепрофессионального цикла: ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Оборудование хлебопекарного производства.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии **19.01.04.01 «Пекарь»** должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю профессионального модуля «Укладка и упаковка готовой продукции» и междисциплинарного курса «Технология упаковки и укладки готовой продукции»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции	- осуществление отбраковки готовой продукции, демонстрация знаний по определению брака	Выполнение лабораторных и практических работ. Тестирование. Выполнение карточек - заданий.
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	- осуществление упаковки и маркировки	Решение кроссвордов. Составление схем. Выполнение рефератов
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	- осуществление укладки изделий в лотки, вагонетки контейнеры	Тестирование. Составление технологических схем.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии; Участие в конкурсах. Результаты диагностики мотивационной сферы.	Мониторинг, внеаудиторная деятельность
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Участие в определении целей деятельности; Планирование собственной деятельности и ее организация.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности; Объективность оценки результата деятельности; Поиск информации.	Мониторинг, создание презентаций



ответственность за результаты своей работы		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Сформированность информационно-коммуникационных компетенций; Работа с различными источниками информации; Поиск информации и ее переработка.	Мониторинг, индивидуальные и групповые проекты
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.	Индивидуальные и групповые проекты Деловые и ролевые игры.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Развитие коммуникативных качеств личности.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность к выполнению воинской обязанности.	Учебные военные сборы, внеаудиторная деятельность