

**к ООП по профессии
19.01.04 Пекарь**

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№250-од от 16 июня 2022 года

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

г. о. Электросталь, 2022 г.

РАССМОТРЕНО:

ПЦК профессионального цикла

по профессии 19.01.04 Пекарь

Протокол № 12

«14» июня 2022 г.

_____/Савельева А.В./

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции разработана в соответствии с требованиями:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04.Пекарь утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 799 от 02 августа 2013.
2. Учебного плана по профессии 19.01.04. Пекарь, утвержденного «16» июня 2022 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Сидорова Ольга Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанная в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Размножение и выращивание дрожжей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Место профессионального модуля в структуре

Профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл по профессии 19.01.04 «Пекарь».

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

выполнения работ по производству дрожжей.

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 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.

1.3. Результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование результата обучения
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 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **личностными результатами**:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7

Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГБПОУ МО «Электростальский колледж»	
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ЛР	Умения	Знания
ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество готовой продукции по показателям; - отбраковывать готовые изделия по массе; - упаковывать изделия различными способами; - укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки 	<ul style="list-style-type: none"> - требований к качеству готовой продукции; - требований 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК – 5.1-5.3	МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	84	48	16	16	36	
	Производственная практика, часов	72					72
	Промежуточная аттестация	18					
	<i>Всего:</i>	<i>174</i>	<i>48</i>	<i>16</i>	<i>16</i>	<i>36</i>	<i>72</i>

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции		67	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
Тема 1.1 Укладка и упаковывание готовой продукции	Содержание Требования к качеству готовой продукции. Сортировка выпеченных х/б изделий, условия и сроки хранения. Отбраковка хлебобулочных изделий Укладка хлебобулочных изделий. Упаковочное оборудование хлебопекарных предприятий. Требования к упаковке и маркировке изделий. Упаковывание хлебобулочных изделий. Требования к упаковке и маркировке мучных кондитерских изделий. Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования. Возможные неисправности и способы их выявления. Устранение неисправностей оборудования. Техника безопасности при работе на упаковочном оборудовании. Санитарные требования к содержанию упаковочного оборудования. Виды упаковочных материалов и способы упаковки. Правила укладки изделий в лотки, контейнеры и вагонетки.	8	
	Практическая работа « Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям» « Отбраковка готовых изделий по массе. Отбор средней пробы » «Контроль качества изделий лабораторным методом» «Учет брака» «Упаковка хлебобулочных изделий различными способами на упаковочном	8	

Тема 1.2 Хранение и транспортирование готовой продукции	оборудовании» Изучение первичных документов по учету производства х/б изд. Составление сменного производственного отчета		
	Самостоятельная работа Составить презентацию современного технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря хлебохранилищ и экспедиций Оформление рефератов на тему «Способы упаковки готовой продукции». Заполнение таблицы «Виды упаковочных материалов».	8	
	Содержание Условия и сроки хранения готовой продукции. Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий Черствение хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести. Моющие средства. Дезинфицирующие средства.	8	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
	Практическая работа Составление инструкций безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием хлебохранилищ и экспедиций. Составление схемы контроля качества готовой продукции по органолептическим показателям Определение усушки хлебобулочных изделий за период остывания. Ознакомление с правилами возврата хлеба из торговой сети Укладка продукции в лотки, контейнеры и вагонетки. Изучение маркировки на разные виды изделий Изучение органолептических показателей влияющих на качество готовой продукции Проведение бракеража готовых хлебобулочных изделий оценка органолептических показателей качества изделий. Ознакомление с бракеражным журналом, заполнение бракеражного журнала. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. Изучение видов улучшителей качества хлеба Составить таблицу дефектов готовых изделий Изучение процессов и технологических факторов, влияющие на черствение хлебобулочных изделий.	8	

	Изучение сроков хранения упакованных хлебобулочных изделий и возможность переработки		
	Самостоятельная работа Описать санитарную обработку лотков. Подготовить реферат по теме «транспорт для перевозки х/б продукции» Описать биологическую защиту хлеба от картофельной болезни. Описать критерии оценки качества х/б изделий (по заданию преподавателя). Подготовить памятку по проведению бракеража хлебобулочных и мучных изделий	8	
	Дифференцированный зачет		

Учебная практика Виды работ: Транспортирование готовых изделий Контроль качества готовых изделий Усушка. Черствление хлеба. Виды и правила упаковывания хлебобулочных изделий. Сроки хранения готовых изделий на предприятии Механизации операций в хлебохранилище и экспедиции. Транспортировка готовой продукции. Дифференцированный зачет	36	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
Производственная практика Виды работ: Укладка, хранение и транспортирование готовых изделий Контроль качества изделий Учет готовой продукции. Дифференцированный зачет	72	
ИТОГО:	156	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты;

Стенды;

Схемы;

Справочные таблицы;

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий

В процессе освоения рабочей программы студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по физике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

С целью повышения эффективности образовательного процесса в ходе освоения рабочей программы применяются электронно – образовательные ресурсы (ЭОР), в виде сетевых ЭОР, ЭОР на локальных носителях, онлайн- курсов, ЭУМК и т.п.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1 Г.Г.Долматов,Н.И.Селина,Г.В.Ткачева,Н.В.Шестакова «Технология хлебопекарного производства»:учеб.пособие для обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г.Долматов и др. – М:Гуманитар.изд.центр ВЛАДОС,2020.-333с:ил.

Дополнительные источники:

1 Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ.ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2019 ~ 414 с.

2 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2019.-304с.

3 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2020.-216 с.

4 Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения Технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 2019.-216 с.

5 Хромеев В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2020

6 Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2019

7 Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 2020 - 110 с.

8 Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 2018 - 383 с.

9 Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2018 - 298 с.

10 Матюхина З П. Товароведение пищевых продуктов / З П. Матюхина. — М. Издательский центр «Академия», 2018

Интернет – ресурсы:

www.humanities.edu.ru

Федеральный портал «Информационно- коммуникационные технологии в образовании»

<http://www.ict.edu.ru>

Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by

Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>

«Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>

Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>

Журнал «Зерно» - <http://www.zerno.sandy.ru/>

Издательство «КолосС» - <http://www.koloss.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки	Текущий контроль: – защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация
Знания	
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	Текущий контроль: – защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.	-осуществление отбраковки готовой продукции, демонстрация знаний по определению брака.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	- осуществление упаковки и маркировки	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	- осуществление укладки изделий в лотки, вагонетки контейнеры	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-выбор и применение методов и способов решения организации деятельности, определенной руководителем	
ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- осуществлять поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	
ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Обучающийся умело использует справочную литературу, ресурсы Интернет	

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение математических методов и ПК в техническом нормировании и проектировании ремонтных предприятий;	
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами п\о в ходе обучения	

<i>Личностные результаты</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора способов решения задач; - результативность информационного поиска; умение проводить оценку информации; - умение формулировать и объяснять основные законы, правила; - обобщение и систематизирование; - умение сравнивать, обобщать, строить логические умозаключения, делать выводы; - развивать творческие способности. 	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение самостоятельных и контрольных работ; -выполнение упражнений, домашних заданий; - текущий контроль в форме: устного опроса, защиты практических заданий, творческих работ, индивидуальных и групповых заданий; - выполнение практических работ; - проведение тестирования.