

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ. 05 Упаковка и укладка готовой продукции

для профессии СПО (ППКРС)

19.01.04 Пекарь

(на базе среднего общего образования)

Форма обучения: очная

Владикавказ
2022

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
Предметно-цикловой комиссией
технологических дисциплин

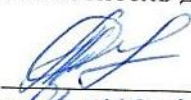
Протокол № 5
от «01» 07 2022г.

Председатель ПЦК

 А.Х. Гуриева

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР


И.М. Дзуцева
«17» июня 2022г.

СОГЛАСОВАНО

Методист


М.Т. Туаева
«07» июля 2022г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799.

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Дзигоева Людмила Викторовна.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии (далее ФГОС СПО) 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799., в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Укладка и упаковка готовой продукции (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. 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.

Вариативная часть:

иметь практический опыт:

отбраковки изделий сливочных крекеров и новых видов продукции; укладки готовой продукции сливочных крекеров и новых видов; упаковки готовой продукции вручную сливочных крекеров и новых видов продукции; упаковки готовой продукции новых видов на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок нового упаковочного оборудования;

Уметь: контролировать качество готовой продукции сливочных крекеров и новых видов продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать сливочные крекеры и новые виды продукции в лотки, контейнеры, вагонетки;

Знать: требования к качеству готовой продукции новых видов; требования к упаковке и маркировке изделий новых видов; правила укладки изделий новых видов в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы нового упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
максимальной учебной нагрузки обучающегося –**132 часа** включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**40** часов,
самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;
учебной практики - **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: разделка теста 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 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).

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. 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 3. 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 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. 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 9. 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 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. 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 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем 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. Эффективно использующий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. 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	Производ-ая, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практически е занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	МДК 05.01 Укладка и упаковка готовой продукции	60	40	12	20		-	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	УП 05.01 Укладка и упаковка готовой продукции	72	72					-
	Всего:	132	40	12	20	72	-	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции		60	
МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции		60	
Тема 1.1 Укладка и транспортирование готовых изделий	Содержание	18	
	Способы укладки готовых изделий. Укладка готовых изделий. Транспортирование готовых изделий. Контроль качества готовой продукции, требования к качеству и сроки хранения выпеченных изделий.	4	2
	Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Понятие об усушке хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину усушки и методы ее снижения. Черствость хлебобулочных изделий. Сущность черствости хлеба. Факторы, влияющие на черствость. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий.	6	
	Практическая работа №1 Ознакомление с работой остывочного цеха; экспедиции с цехом упаковки готовой продукции. Изучение требований к качеству готовой продукции, к упаковке и маркировке изделий	2	3
	Практическая работа №2 Ознакомление с правилами работы на упаковочном оборудовании. Изучение операций по укладке и упаковке готовой продукции.	2	3
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Выписать санитарные требования по погрузке и выгрузке готовой продукции.	4	2

Тема 1.2. Упаковка хлебобулочных и кондитерских	Содержание	22	
	Упаковывание хлебобулочных и хлебобулочных изделий. Сущность процесса упаковки. Способы охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием. Виды упаковочных материалов.	2	2
	Способы упаковки хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании Способы упаковки новых видов изделий вручную и на технологическом оборудовании. Требования к качеству и маркировке изделий.	4	
	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.	2	
	Санитарные требования к условиям хранения и транспортирования хлеба. Моющие средства. Дезинфицирующие средства.	2	
	Практическая работа № 3 Составление схемы контроля качества готовой продукции по органолептическим показателям.	2	3
	Практическая работа № 4 Изучение органолептических показателей влияющих на качество готовой продукции. Составление схемы дефектов готовых изделий.	2	3
	Практическая работа № 5 Изучение физико-химических показателей влияющих на качество готовой продукции	2	3
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Требования к упаковке и маркировке изделий.	6	2	
Тема 1.3. Оборудование для упаковки готовых изделий	Содержание	18	
	Оборудование для упаковки готовых изделий. Классификация и эксплуатация упаковочного оборудования.	2	2
	Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования. Способы выявления и устранения неисправностей оборудования.	2	

	Техника безопасности при работе на упаковочном оборудовании. Санитарные требования к содержанию упаковочного оборудования.	2	
	Практическая работа № 6 Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования. Составление таблицы приготовления дезинфицирующих растворов для обработки упаковочного оборудования.	2	3
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Изучение органолептических показателей влияющих на качество готовой продукции. Требования к упаковке и маркировке изделий. Изучение неисправностей оборудования и способы их выявления .Отбраковка готовых изделий. Укладка готовой продукции.	10	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
	<u>Учебная практика</u> Транспортирование готовых изделий Контроль качества готовых изделий. Усушка. Черствение хлеба. Виды и правила упаковывания хлебобулочных изделий. Сроки хранения готовых изделий на предприятии. Механизация операций в хлебохранилище и экспедиции. Транспортировка готовой продукции. Дифференцированный зачет	72	3
Всего:		132	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие специальных помещений:

Учебный кабинет. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- плакаты;
- стенды;
- схемы;
- справочные таблицы;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Лаборатория технологии приготовления кондитерских изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

Лаборатория технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного производства.

4.2. 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, 2012.-333с:ил.

2. Ю.А. Калошин, М.Е. Чернов, В.М. Хромеенков, М.В. Калачев, А.А. Либкин, Л.В. Верняева» Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий» Текст: учебное пособие / Калошин Ю.А., Чернов М.Е., Хромеенков В.М., Калачев М.В., Либкин А.А., Верняева Л.В. Под общей ред. Ю.А. Калошина - М: ДеЛи принт, 2012.-192с.

3. Килкаст Д., Субраманиам П.» Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия / Д. Килкаст, П. Субраманиам (ред. сост.). - Перев. с англ. Под научн. ред. канд. техн. наук, доц. Ю.Г. Базарновой. СПб.:ИД «Профессия», 2012.- 444с., ил.табл.

4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/Н.Г. Бутейкис.-12-е изд. стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2012.-336с.,[8] с. цв. ил

5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2011

Дополнительные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-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, 1999.-216 с.

5. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2007.

6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001

7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.

8. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.

9. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.

10. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.

4.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. 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	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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- выбор и применение методов и способов решения организации деятельности, определенной руководителем	оценка на практических занятиях

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- осуществление текущего и итогового контроля собственной деятельности.	оценка на практических занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- осуществлять поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	оценка на практических занятиях
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение математических методов и ПК в техническом нормировании и проектировании ремонтных предприятий;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы и заданий практики
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами п\о в ходе обучения	оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы