областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 От 28 мая 2021г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю: Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 «11 » июня 2021г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Профессия 19.01.04.

Пекарь

2021 г

Рекомендована к рассмотрению на
Заседании методического совета
«___»_____2021г.
Протокол №_____
Председатель ЦК_____
_____
_____ Пашкова Ю.Л.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь.

Организация - разработчик: Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Обоянский гуманитарно-технологический колледж» Солнцевский филиал.

Разработчики:

Гекова Л.М.- мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1. Паспорт рабочей программы учебной и производственной практики профессионального модуля …… __

2. Результаты освоения учебной и производственной практики …….. __

3.Структура и примерное содержание профессионального модуля…….. __

4.Условия реализации учебной и производственной практики……. __

5.Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики (вида профессиональной деятельности) ..... __

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции входит в профессиональный учебный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь

Цели и задачи модуля.

В результате освоения 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

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь и разработана в соответствии с ФГОС в части

освоения основного вида деятельности (ВД): Укладка и упаковка готовой продукции и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

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).

Виды учебной работы и объем учебных часов.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля выделяется:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов,

включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной практики– 36 часов.

Изучение профессионального модуля завершается сдачей экзамена квалификационного.

Содержание ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

Раздел 1. Отбраковка готовой продукции

Раздел 2. Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий

ПАСПОРТ 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, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Укладка и упаковка готовой продукции 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. Цели и задачи программы:

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 в ручную;

-упаковки готовой продукции на технологическом оборудование;

-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 упаковки и маркировке изделий;

-правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;

-правила и способы наладки, регулирование режимов работы упаковочного оборудования;

-возможные не исправности и способы их выявления.

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 302 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 122 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

в том числе лабораторно-практических работ обучающихся – 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 42 часов;

Учебной практики - 72 часов

Производственной практики – 108 часов.

5.2 РЕЗУЛЬТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

Укладка и упаковка готовой продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить отбраковку готовой продукции
ПК 1.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
ПК 1.3.	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)

1.1.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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. в форме практической подготовки	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3.	Раздел 1 Хранение и транспортирование изделий		18	12	12					
ПК 5.2.	Раздел 2 Оборудование хлебохранилищ и экспедиций		14	8	8					
ПК 5.1.; ПК 5.2.	Раздел 3 Поточные линии хлебобулочного производства		8	2	3					
ПК 5.1.; ПК 5.2. ПК 5.1. ПК 5.2.	Раздел 4 Планирование технологического Процесса		6	2	2					

	Раздел 5 Технохимический контроль хлебопекарного		14	10	8					
ПК 5.2	Раздел 6 Первичный учет производства		8	4	3					
	Раздел 7 Стандартизация. Организация труда на хлебопекарных предприятиях		12	4	6					
	Учебная практика	72							72	
	Производственная практика	108								108
	Всего:	122	122	80	44	42			72	108

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)*		*Объём часов*	*Уровень освоения*	*Примечание*
1	2		3	4	
ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции					
МДК 5.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции					
РАЗДЕЛ 1 Хранение и транспортирование изделий	Содержание				
	1.	Сортировка выпеченных изделий Условия и сроки хранения х/б изделий. Усушка хлеба. Черствение хлеба Способы сохранения свежих изделий.	2		
	2.	Санитарные требования к остывочному отделению, транспортированию готовых изделий.	2		
	3.	Дефекты хлеба, вызванные неправильным его перемещением и хранением после выпечки. Картофельная болезнь хлеба. Плесневение хлеба	2		
	4.	**Практическая работа № 1** Хранение и транспортирование изделий.	2		В форме практической подготовки

	5.	**Практическая работа № 2** Определение качества хлеба по органолептическим показателям.	2		В форме практической подготовки
	6.	**Практическая работа №3** Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы.	2		В форме практической подготовки
	7.	**Практическая работа №4** Отбраковка изделий. Отбор средней пробы.	2		В форме практической подготовки
	6.	**Практическая работа №5** Определение дефектов различных видов хлеба по натуральным образцам.	2		В форме практической подготовки
	7.	**Практическая работа №6** Определение дефектов различных видов хлебобулочных изделий по натуральным образцам.	2		В форме практической подготовки
	Самостоятельная внеаудиторная работа Биологическая защита хлеба от картофельной болезни. Проблема производства хлеба в упаковке. Сохранение свежести хлеба. Проблемы пищевой полноценности хлеба. Пути повышения микробиологической чистоты хлебобулочных изделий		10		
РАЗДЕЛ 2 Оборудование хлебохранилищ и экспедиций	Содержание				
	1.Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях		2		В форме практической подготовки
	2.Оборудование для транспортировки и сортировки		2		В форме

	продуктов				практической подготовки
	3.Машины для фасовки и упаковки		2		В форме практической подготовки
	4. **Практическая работа №7** Поточные линии хлебопекарного производства.		2		
	5.**Практическая работа № 8** Виды упаковочных материалов и способы упаковки.		2		
	6. **Практическая работа № 9** Упаковка хлебобулочных изделий на упаковочном оборудовании.		2		
	Практическая работа № 10 Устранение неисправностей упаковочного оборудования		2		
	Самостоятельная работа Машины для фасовки и упаковки хлеба и хлебобулочных изделий		8		
РАЗДЕЛ 3 Поточные линии хлебобулочного производства	Содержание				
	1.	Линии выработки формового хлеба.	2		
	2.	Линии выработки подовых изделий.	2	2	В форме практической подготовки
	3.	Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий.	2		В форме практической подготовки
	4.	**Практическая работа № 11** Линии выработки специальных сортов хлебобулочных изделий.	2		В форме практической подготовки

	Самостоятельная работа Поточные линии хлебопекарного производства. Оборудование для сортировки хлебобулочных изделий.		3		
РАЗДЕЛ 4 Планирование технологического процесса.	Содержание				
	1.	Значение планирования технологического процесса	2		В форме практической подготовки
	2.	Данные для составления технологического плана	2	3	
	3.	**Практическая работа № 12** Расчет технологического плана производства хлеба. Основные разделы технологического плана.	2		В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа Планирование технологического процесса.		2	3	
РАЗДЕЛ 5 Технохимический контроль хлебопекарного производства	1.	Оценка качества х/б изделий.	2		
	2.	Методы определения физико-химических показателей качества хлебных изделий. Определение кислотности готовых изделий.	2		В форме практической подготовки
	3.	**Практическая работа № 13** Оценка качества формового хлеба по физико-химическим показателям.	2		В форме практической подготовки
	4.	**Практическая работа № 14** Оценка качества подового хлеба по физико-химическим показателям.	2		
		Практическая работа №15 Определение кислотности различных видов хлеба	2		В форме практической

					подготовки
		Практическая работа №16 Определение кислотности готовых хлебобулочных изделий.	2		В форме практической подготовки
	5.	**Практическая работа №17** Отбраковка изделий. Отбор средней пробы.	2		
	Самостоятельная работа Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий		8		
РАЗДЕЛ 6 Первичный учет производства	Содержание				
	1.	Назначение первичного учета. Формы первичных документов Порядок выполнения первичных документов.	2		
	2.	Учет брака. Виды брака. Внешний брак .Учет готовой продукции. Отходы производства.	2		
	3.	**Практическая работа №18** Изучение первичных документов по учету производства. Заполнения образцов первичных документов.	2		
	4	**Практическая работа №19** Учет брака	2		
	Самостоятельная работа Составление сменного производственного отчета.		3		
РАЗДЕЛ 7 Стандартизация. Организация труда на хлебопекарном предприятии	Содержание		6		
	1.	Сущность стандартизации. Виды стандартов. Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов.	2		В форме практической подготовки
	2.	Основы метрологии. Сертификация продукции. Организация режима рабочего времени. Организация оплаты труда. Организация работы на предприятии по	2		В форме практической

		охране труда			подготовки
		Практическая работа № 20 «Изучение первичных документов по учету производства хлебобулочных изделий.	2		
		Практическая работа № 21 Составление сменного производственного отчета».	2		
	3.	**Практическая работа № 22** Изучение организации режима рабочего времени.	2		
	4.	**Д/З**	2		
	Самостоятельная работа Организация обслуживания рабочих мест.		6		
Учебная практика	Содержание		72		
	1	Техника безопасности. Санитарные требования к упаковочному отделению. Отбраковка изделий. Укладка готовой продукции. Упаковка готовой продукции вручную. Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании. Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования.			
Производственная практика	Содержание		108		
		Техника безопасности. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции, транспортированию готовых изделий. Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы. Усушка. Черствение хлеба Способы сохранения свежести изделий			

		Правила укладки изделий в лотки. Сдача продукции с первого и второго предъявления. Ознакомление с условиями и сроками хранения готовых изделий на предприятии. Ознакомление с механизацией работ в хлебохранилище и экспедиции. Санитарная обработка лотков. Транспорт для перевозки продукции. Ознакомление с правилами возврата хлеба из торговой сети. Укладка готовых изделий на лотки. Контроль качества изделий. Учет готовой продукции.			

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: Специальной технологии и микробиологической лаборатории.

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

Оборудование и приборы микробиологической лаборатории:

-Термостат
-Сушильный шкаф
-Чашки Петри
-Микроскоп
-Весы технические с разновесами
-Термометр
-Мерные стаканы
-Фарфоровые чашки
-Бумажные пакеты
-Шпатель
-Ступка
-Стаканы
-Эксикатор

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1 Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства, - СПб; Береста, 2003
2 Ауэроман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под. общ.ред. Л.И. Пучковой.- СПб.: Профессия.
3 Мармузова Л.В. Основы микробиологии и гигиены в пищевой промышлености.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000
4 Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000
5 Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001

Дополнительная литература:

Матвеева И.В., Белявкая И.Г. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий. – М.: Колос, 2002
Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2008

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

ОУ должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.
Консультационная помощь учащимся должна оказываться в групповой форме, а также возможна и в индивидуальной форме.
Освоению ПМ.05 предшествуют следующие учебные дисциплины: ОП.01. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических)кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

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

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

Результаты освоения (профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля и оценки
ПК5.1. Производить отбраковку готовой продукции	Умеет отбраковывать изделия, контролирует качество готовой продукции по органолептическим показателям. Отбраковывает готовые изделия по массе. Знает требования к качеству готовой продукции.	Тестирование. Экзамен. Тестирование. Отбраковка изделий
ПК5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	Упаковывает готовую продукцию вручную. Упаковывает готовую продукцию на технологическом оборудовании. Устраняет мелкие неполадки упаковочного оборудования. Упаковывает изделия различными способами. Применяет правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования. Знает возможные неисправности и способы их выявления. Знает требования к упаковке и маркировке изделий.	Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий различными видами Экзамен Тестирование.

ПК5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	Умеет укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки. Применяет правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.	Укладка хлебобулочных изделий для реализации Экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты освоения (основные и общие)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Обучающийся проявляет интерес к своей будущей профессии и понимает ее социальную значимость.	Мониторинг, внеаудиторная деятельность
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обучающийся умеет рационально организовывать свою деятельность, используя разнообразные способы для достижения цели.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Обучающийся осознает и оценивает результаты своей работы	Мониторинг портфолио
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для	Обучающийся умело использует справочную литературу, Интернет	Мониторинг, индивидуальные и групповые проекты

эффективного выполнения профессиональных задач.	ресурсы	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет компьютером и извлекает необходимую информацию из Интернет ресурсов	Индивидуальные и групповые проекты
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Обучающийся техникой делового общения.	Деловые и ролевые игры.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Обучающийся знает и умеет применять в своей деятельности требования предъявляемые к режиму труда, отдыха, правила и нормы охраны труда, техники безопасности и экологической безопасности.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства.