

Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР

А. Анкудович О.В.

«30» 08 2021 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК промышленных
биотехнологий

Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.
Копосова Копосова М.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции.

Согласовано: Моро

Печать, дата, подпись работодателя: 01.09.2021



Киров 2021 год

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

19.01.04 ПЕКАРЬ

Организация:

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

Составители:

Копосова Мария Александровна, преподаватель специальных дисциплин

©

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области производства хлебобулочных изделий с присвоением квалификаций: пекарь – тестовод - дрожжевод; пекарь – формовщик теста; пекарь-машинист тесторазделочных машин; формовщик теста - машинист тесторазделочных машин; пекарь – кондитер; пекарь-мастер на базе основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **96** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **16** часов;

производственной практики – **36** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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 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 6.1-6.3	Раздел 1. Укладка и упаковка готовой продукции МДК.05.01. Технология упаковки и укладки готовой продукции	48	32	2	16	-	-
	Производственная практика,	36				-	36
	Всего:	84	32	2	16	-	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения

междисциплинарных курсов (МДК) и тем			
1	2	3	4
ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции		84	
МДК.05.01. Технология упаковки и укладки готовой продукции		48	
Тема 1.1.Укладка и упаковка готовой продукции	Содержание	32	
	1. Стандартизация готовой хлебобулочной продукции;	2	1
	2. Сертификация готовой хлебобулочной продукции;	2	
	3. Стандартизация и сертификация мучных кондитерских изделий.	2	
	4. Изучение требований к качеству готовых хлебобулочных изделий;	2	
	5. Изучение требований к качеству готовых высокорецептурных изделий;	2	
	6. Изучение процессов черствения хлебобулочных изделий;	2	
	7. Изучение сроков хранения хлебобулочных и кондитерских изделий;	2	
	8. Изучение упаковочных материалов замедляющих черствление хлеба;	2	
	9. Требования к упаковке и маркировке изделий;	2	2
	10. Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;	2	
	11. Изучение правил упаковки сдобных изделий;	2	
	12. Изучение упаковочного оборудования; Регулирование режимов работы упаковочного оборудования;	2	
	13. Изучение возможных неисправностей оборудования и способы их выявления;	2	
	14. Контрольная работа;	2	
	Практическая работа	4	
	1. Технологические расчеты количества вагонеток, для хранения и охлаждения хлеба;	2	2

	2.	Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий	2	
	Самостоятельная работа		16	
	1.	<i>Изучение влияния различных температур на черствление хлеба;*</i>	4	
	2.	<i>Изучение видов упаковки и их применение;*</i>	4	
	3.	<i>Создание презентации на тему «Виды упаковочного оборудования»</i>	4	
	4.	<i>Подготовка к экзамену</i>	4	
Примерная тематика домашних заданий				
Составление кроссвордов по теме «Укладка и упаковка готовой продукции»;				
Составление тестов по теме «Укладка и упаковка готовой продукции»;				
Подготовка докладов по теме «Укладка и упаковка готовой продукции»				
Подготовка сообщение по теме «Виды упаковочных материалов»				
Производственная практика (3 курс)			36	
Виды работ				
Отбраковка изделий;				
Укладывание готовой продукции;				
Упаковывание готовой продукции вручную;				
Упаковывание готовой продукции на технологическом оборудовании;				
Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования;				
Дифференцированный зачет				
<i>Отчет</i>				
<i>Экзамен (квалификационный) комплексный</i>				
Всего			84	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

1. Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
2. Технологического оборудования хлебопекарного производства.

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы,

Технические средства обучения:

-мультимедийная установка.

-плакаты по темам «Приготовление теста для хлебобулочных изделий»

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015. Гриф Минобр.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2015. - 304 с. Гриф Минобр.
3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
4. Калачев м. В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 288 с. Гриф Минобр.
5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Мастерство. 2014.- 320 с. Гриф Минобр.
6. Медведев Г. М. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013. Гриф Минобр.
7. Пашенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2015 – 389 с. Гриф Минобр.
8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
9. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий(Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.: КолосС, 2014. – 215 с. Гриф Минобр.
10. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
11. Пучкова Л. И., Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2013. – 559 с. Гриф Минобр.
12. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР- М.: Колос, 2013. Гриф Минобр.
13. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
14. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
15. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
16. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
17. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2014. Гриф Минобр.

18. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб.-справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2014. Гриф Минобр.

Дополнительные источники:

1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2011. – 480 с.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 1 2012.
3. Драгилев, АЖ Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учеб.», 2012. - 368 с.: ил.
4. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2011. – 72 с.
5. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- СПб.: ГИОРД, 2009.
6. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.-СПб.: ГИОРД, 2001.
7. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2014.
8. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2010.
9. Рабочий адаптированный учебник по дисциплине Технология и организация хлебопекарного производства [Текст] / Г. П. Исаева. - Саратов: ФГОУ СПО "Саратовский финансово-технологический техникум".
10. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2001.
11. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2000.
12. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2000.
13. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. _ М., 2005.

Периодические издания

1. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность».
 2. Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»
 3. Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса
- Internet ресурсы:
1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html
 2. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
 3. Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>
 4. Сайт колледжа <http://www.sarftt.ru/>
 5. Интернет ресурсы: kuking.net
hlebopechka.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивает учебно-методическими документами:

1. Учебной программой профессионального модуля
2. Календарно-тематическим планированием (КТМ);
3. Поурочными планами;
4. КИМами;

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется в соответствии с разработанными рекомендациями. Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по одним учебно-методическим печатным изданием по междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по профессиональному модулю за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего из 3 наименований отечественных журналов: «Пищевая промышленность», «Хлебопекарная и кондитерская промышленность».

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП по профессии «Пекарь» предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

При реализации данного модуля производственная практика проводится концентрировано. Продолжительность производственной практики- 7,2 часа.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются техникумом по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин:

-Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

-МДК 01.01 «Технология производства дрожжей».

-МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»

-МДК 02.02 «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»

-МДК04.01«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»;

-МДК04.02 «Термическая обработка теста и отделка поверхности мучных кондитерских изделий»;

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсам: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Мастера: квалификация 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 (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Производить отбраковку готовой продукции.	1.Проводит отбраковку готовой продукции в соответствии с нормативно-техническими документами;	1-3: Сопоставление результатов формализованного наблюдения за деятельностью с
ПК5.2 Производить упаковку и маркировку	2.Производит упаковку хлебобулочных изделий в	

хлебобулочных изделий.	соответствии с нормативно-техническими документами; 3.Производит маркировку хлебобулочных изделий в соответствии с нормативно-техническими документами;	эталоном. 4: сопоставление продуктов практической деятельности с эталоном. Дифференцированный зачет по
ПК 5.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	4.Укладывает изделия в лотки, вагонетки, контейнеры в соответствии с нормативно-техническими документами;	производственной практике. <i>Отчет</i> Экзамен (квалификационный)комплексный

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области отбраковки готовых изделий; – оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные.	Инновационная информация по выполнению профессиональных задач.
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения	Наблюдение за коммуникативными взаимоотношениями.
Брать на себя ответственность за работу членов бригады (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	

Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Формализованное наблюдение за соблюдением безопасных приемов в процессе обслуживания оборудования
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области разработки упаковочного оборудования	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение техники безопасности	