

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

ПМ 05 Технология упаковки и укладки готовой продукции

г. Новосибирск 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 **Пекарь**, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчик:
Рыбасова Ксения Евгеньевна, преподаватель.

Протокол № 1 от 31.08.22
Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель технологической
группы ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ"
А.А. Шлык



СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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**, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

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.

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, регулирование режимов работы упаковочного оборудования;

- возможные неисправности и способы их выявления.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 508 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов;

в том числе практических работ обучающихся – 10 час

самостоятельной работы обучающегося -10 часов;
учебной практики (производственное обучение) - 468 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 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)

Формирование личностных результатов обучения

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
<i>ЛР 1</i>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
<i>ЛР 2</i>	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
<i>ЛР 4</i>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<i>ЛР 6</i>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<i>ЛР 9</i>	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
<i>ЛР 12</i>	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
<i>ЛР 14</i>	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
<i>ЛР 15</i>	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
<i>ЛР 16</i>	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	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, ПК 5.2, ПК 5.3 ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Технология упаковки и укладки готовой продукции	40	30	10	10	36	432
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3 ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Производственная практика (по профилю специальности)					36	432
	Всего:	508	30	10	10	36	432

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	
1	2	3	
Раздел 1 ПМ 05. Технология упаковки и укладки готовой продукции		93	
МДК 05.01. Укладка и упаковка готовой продукции		57	
Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий	Содержание	14	
	1. Сортировка выпеченных х/б изделий, условия и сроки хранения.	2	3
	2. Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий	2	3
	3. Отбраковка х/б изделий	2	3
	4. Картофельная болезнь	2	3
	5. Усушка хлебных изделий	2	3
	6. Черствление хлебных изделий	2	
	7. Условия и сроки хранения х/б изделий	2	
	<p>Самостоятельная работа. Описать критерии оценки качества х/б изделий (по заданию преподавателя). Представить условия и сроки хранения х/б изделий (по заданию преподавателя). Описать биологическую защиту хлеба от картофельной болезни. Рассмотреть и представить возможные проблемы производства хлеба в упаковке.</p>	6	

		Содержание	8	
		1. Практическое занятие 1 Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы	2	2
		2. Практическое занятие 2 Контроль качества изделий лабораторным методом	2	2
		3. Практическое занятие 3 Отбраковка изделий. Отбор средней пробы	2	3
		4. Практическое занятие 4 Бракираж хлебных изделий	2	3
		5. Практическое занятие 5 Бракераж сдобных изделий		
		Самостоятельная работа.	6	
Оборудование хлебохранилищ и экспедиций		Содержание	10	
	1.	Сроки хранения упакованных х/б. изделий и возможность переработки	2	2
	2.	Изучение первичных документов по учету производства х/б изд. Составление сменного производственного отчета	2	2
	3.	Учет брака	2	2
		Самостоятельная работа. Представить способы сохранения свежести хлеба. Ознакомление с правилами возврата хлебобулочных изделий из торговой сети. Выполнение инд. заданий (реферат, доклад). Описать правила укладки хлебобулочных изделий различными видами и способами (по заданию)	4	

	<p>преподавателя).</p> <p>Описать санитарную обработку лотков.</p> <p>Описать правила, способы наладки, регулирование режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления.</p> <p>Описать транспорт для перевозки х/б продукции (по заданию преподавателя).</p> <p>Составить презентацию современного технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря хлебохранилищ и экспедиций (по заданию преподавателя).</p> <p>Выполнение инд. заданий (реферат, доклад, презентация).</p>		
<u>Учебная практика</u>		36	
Содержание			2
1	Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий.		
2	Подготовка рабочего места, сортировка выпеченных х/б изделий, соблюдение условия и сроки хранения		2
3	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедициям, транспортированию готовых изделий, уборка рабочего места.		2
4	Подготовка рабочего места, определение усушки, черствение хлеба. Соблюдение способов сохранения свежих изделий. Определение дефектов, болезней, плесневение хлеба. Отбраковка х/б изделий, уборка рабочего места		2

	<u>Производственная практика</u>	432	
	<u>Содержание</u>		
1	Подготовка рабочего места, оценка качества х/б изделий.		2
2	Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий, уборка рабочего места.		2
3	Подготовка рабочего места, комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях. Подготовка		2
4	Дифференцированный зачет		
	Всего	40	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличия:
учебного кабинета 33 технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства,
предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы и т.д.)

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплекты электронных учебных пособий;

Технические средства обучения:

- Мультимедийный компьютер
- Мультимедиапроектор
- Проекционный экран

Средства обучения при дистанционной форме (нормативно-справочная литература, комплект плакатов, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.)

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа;
- обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа, Skype, Zoom и т.д.;
- выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля);
- консультация, зачет или экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе Zoom, Moodle.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Ковэн Ст. Технологии хлебопечения ,2017
<https://www.skladchina.biz/threads/texnologii-xlebopechenija-kovehn-s>. А. С.

2.Романов, О. А. Ильина, С. В. Краус, В. С. Иунихина Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырьё, технологии, ассортимент: учебное пособие/– М. : ДеЛи плюс, 2016. – 635 с. <http://hlebsobor.ru>

3.Хамельман Дж. Технологии и рецептуры А Baker's Book of Techniques and Recipes,2017

4. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, - Москва Юрайт, 2017. <https://biblio-online.ru/viewer/>

Интернет ресурсы:

1. Приготовление теста. <http://bluda-iz-riby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html> дата просмотра 01.09.2011.

2. Химический состав и пищевых продуктов.

3. Русская кухня. Изделия из теста. <http://rus-kuhna.ru/obrabotka-ryby-i-produktov-morja/obrabotka-ryby-s-kostnym-skeletom> дата просмотра 01.09.2011

4.3 Общие требования к реализации образовательного процесса

Уроки производственного обучения проводятся в учебно-производственной лаборатории по профессии «Пекарь». Планировка лаборатории обеспечивает комфорт, безопасность труда и предусматривает меры, которые обеспечивают условия длительного сохранения работоспособности обучающихся. Каждое рабочее место обучающихся снабжено всем необходимым для выполнения практических занятий.

Лаборатория соответствует требованиям государственного образовательного стандарта.

Освоение модуля обучающимися происходит одновременно с изучением дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Сырье и материалы хлебопекарного производства».

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 модуля «Размножение и выращивание дрожжей» и специальности «Технология хлебопекарного производства». 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: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Сырье и материалы хлебопекарного производства».

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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
<p>иметь практический опыт: отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции в ручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранение мелких неполадок упаковочного оборудования.</p> <p>уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.</p> <p>знать: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки, регулирование режимов работы</p>	<p>- практические занятия: Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы; Отбраковка изделий. Отбор средней пробы; Сроки хранения упакованных изделий и возможность переработки;</p> <p>- контроль самостоятельной работы с помощью: заданий в тестовой форме; собеседования; выполнения инд. заданий; описания критерии оценки качества х/б изделий (по заданию преподавателя); предоставления условий и сроков хранения х/б изделий (по заданию преподавателя),</p> <p>описывания биологической защиты хлеба от картофельной болезни; представления возможных проблем производства хлеба в упаковке и способов сохранения свежести хлеба; Выполнение инд. заданий (реферат, доклад).</p>	<p>Рубежное тестирование. Выполнение кроссвордов. Выполнение рациональных схем. Заполнение таблиц.</p> <p>Тестирование. Графическое выполнение работ. Карточки-задания.</p> <p>Диктант. Рубежное тестирование. Фронтальный опрос</p>

упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления.		
---	--	--

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 (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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
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
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, создание презентаций
4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач	Обучающийся умело использует справочную литературу, ресурсы Интернет.	Мониторинг, индивидуальные и групповые проекты

5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет компьютером и извлекает необходимую информацию из Интернет ресурсов.	Индивидуальные и групповые проекты
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Обучающийся владеет техникой делового общения.	Деловые и ролевые игры.
7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	Обучающийся знает и умеет применять в своей деятельности требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха, правила и нормы охраны труда, техники безопасности и экологической безопасности.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Обучающийся осознает значимость профессиональных знаний во время исполнения воинской обязанности	Учебные военные сборы, внеаудиторная деятельность