

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
« _____ »
Председатель _____
/ _____ /
Протокол № _____
от « ____ » _____ 2021г

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директор
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Р.Р.Набиуллин
« ____ » _____ 20__ г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Упаковка и укладка готовой продукции

Профессия СПО 19.01.04 Пекарь

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

Профиль естественно-научный

Разработчик:
Мазур О.В., преподаватель

СОГЛАСОВАНО
/АО Уфимское хлебообъединение ВОСХОД/,
Начальник отдела кадров Синицина С.А. _____.
« ____ » _____ 2021г
м.п.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Упаковка и укладка готовой продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля **Упаковка и укладка готовой продукции**

– 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):

Упаковка и укладка 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, профессиональной подготовке и переподготовке, а так же в курсовой подготовке незанятого населения на базе основного общего образования.

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

всего –**162** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**54** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **18** часов;

производственной практики – **72** часа.

учебной практики-**36** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности технология упаковки и укладки готовой продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производит 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 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 практика	Производственная
			Всего	в т.ч. практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1	Раздел 1. Отбраковка готовой продукции	15	10	6	5		
ПК 5.2	Раздел 2. Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий	22	14	8	8		
ПК 5.3	Раздел 3. Укладка изделий в лотки, вагонки, контейнеры	17	12	8	5		
	Учебная практика	36				36	
	Производственная практика	72					72
	Всего:	162	36	22	18		108

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
-----------------------	---	-------------	------------------

профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем			
МДК.05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции		54	
Раздел 1. Отбраковка готовой продукции		10	
Тема 1.1 Отбраковка готовых изделий по массе	Содержание	2	2
	1. Понятие отбраковки		
	2. Требование нормативной документации		
	3. Изделия, подлежащие отбраковке		
Тема 1.2 Переработка отбракованных изделий	Содержание	2	2
	1. Переработка отбракованных изделий в мочку, в сухарную и хлебную крошку.		
	2. Оборудование, применяемое при переработке отбракованных изделий		
	3. Техника безопасности при работе		
	Практическая работа	6	2
	Отбраковка хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий по органолептическим показателям и установленной массе. Техника безопасности при работе		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.ПМ4. Составление плакатов по отбраковке сухарных и бараночных изделий, требования к качеству готовой продукции. Написание рефератов по заданным темам.		5	
Раздел 2. Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий		14	

Тема 2.1. Виды упаковки	Содержание:		2	2
	1.	Бумажные пакеты		
	2.	Плёночный материал		
	3.	Полимерные пакеты		
	4.	Прозрачные коробки -контейнеры		
Тема 2.2. Упаковка готовой продукции в ручную	Содержание:		2	2
	1.	Укладывание тортов и пирожных		
	2	Упаковка хлебобулочных изделий ручным способом, маркировка		
	3.	Техника безопасности при работе		
Тема 2.3. Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании	Содержание:		2	2
	1.	Обслуживание упаковочных машин, ремонт		
	2.	Техника безопасности при обслуживании		
	3.	Техника безопасности при работе		
	Практическая работа		8	
	1.	Разработка дизайна упаковки для хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.ПМ 5. Способы обработки изделий с последующим упаковыванием. Сроки хранения упакованных изделий. Составление конспектов			8	
Раздел 3. Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры			12	
Тема3.1. Укладка изделий в лотки	Содержание		2	2
	1.	Правила укладки изделий большой массы		
	2.	Правила и выгрузка хлебобулочных изделий		
	3.	Техника безопасности при работе		
Тема3.2. Укладка лотков с изделиями в вагонетки и контейнеры	Содержание		1	2
	1.	Рекомендуемая загрузка лотков		
	2.	Погрузка и выгрузка контейнеров в торговую точку		
	3.	Техника безопасности при работе		

	Практические занятия		8	
1.	Укладка формового и подового хлеба в лотки			
2.	Укладка лотков с изделиями на вагонетки			
	3. Техника безопасности при работе			
Самостоятельная работа при изучении раздела 3.ПМ4.			5	
Стопочно-пакетная схема укладки готовых изделий, укладка булочных и национальных изделий. Безлотковые контейнеры. Санитарная обработка лотков, контейнеров, вагонеток .				
Дифференцированный зачет			1	
Всего часов			54	
Учебная проактика			36	
Производственная пратика			72	
Всего			162	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профмодуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология хлебопекарного производства», «Технологии кондитерского производства»;

лабораторий « Микробиологии, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», «Технического оснащения и организации рабочего места», «Учебного кондитерского цеха»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета»Технологии хлебопекарного производства»:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, веб-камера
- Комплект учебно – методической документации;
- Наглядные пособия: плакаты, муляжи;
- КИМ;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:
тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования-М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384с
2. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия 13-е изд. – СПб.: Профи, 2011 – 208 стр.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования-М.: Издательский центр «Академия», 2017. -240с.

Дополнительная литература:

Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования-М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320с

Интернет ресурсы:

1. <http://www.shemz.ru>
2. <http://belkras.ru>
3. <http://net.knigi-x.ru/24tehlicheskie/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение должно предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

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

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Освоение данного модуля должно предшествовать изучению следующих дисциплин:

- основы микробиологии, санитарии и гигиены пищевого производства
- экономические и правовые основы производственной деятельности
- безопасность жизнедеятельности

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующий профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного и письменного опросов, а также проверки индивидуальных заданий.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме **дифференцированного зачета**.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:		
контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;	ОК 1; ОК 3; ОК 6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3	устный опрос, проверка самостоятельной работы
отбраковывать готовые изделия по массе;		устный опрос, контроль выполнения заданий на уроках теоретического обучения, проверка самостоятельной работы
упаковывать изделия различными способами;		устный опрос, оценка самостоятельной работы с нормативными документами
укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;		устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач
Усвоенные знания:		
требования к качеству готовой продукции;		устный опрос, проверка самостоятельной работы, тестирование
требования к упаковке и маркировке изделий;		устный опрос, оценка самостоятельной работы с нормативными документами
правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;		устный опрос, проверка самостоятельной работы, тестирование
правила и способы наладки;		устный опрос, проверка самостоятельной работы
регулирования режимов работы упаковочного оборудования;		устный опрос, оценка самостоятельной работы с нормативными документами
возможные неисправности и способы их выявления		устный опрос, проверка самостоятельной работы, тестирование
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильности ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл(отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Производственная практика

Виды работ

Отбраковка формовых сортов хлеба

Отбраковка подовых сортов хлеба

Отбраковка булочных изделий

Отбраковка сухарных и бараночных изделий

Техника безопасности при работе

Три способа охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием.

Обслуживание оборудования при работе, соблюдение правил техники безопасности.

Упаковка хлебобулочных изделий различными способами

Техника безопасности при работе