

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Тольяттинский социально-экономический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

*«профессионального учебного цикла»  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии естественнонаучного профиля  
19.01.04 Пекарь*

**Тольятти, 2022 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.01.04 Пекарь**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 799 от 02.08.2013, (зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013 г. № 29657) – в редакции приказа. № 390 от 09.04.2015.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа разработана с учетом исследования квалификационных запросов со стороны предприятий/организаций регионального рынка труда.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Хлебопечение».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж»

Составитель:

Назарова Л.В., мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

Рузанова А.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>11</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>14</b>
<b>6. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ</b>	<b>18</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Укладка и упаковка готовых изделий» 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, переподготовке и повышении квалификации по профессии «Пекарь», в профессиональной подготовке рабочих по профессии «Пекарь - формовщик теста» «Пекарь - кондитер» «Пекарь - машинист разделочных машин», служащих по должности «Пекарь-мастер», основное среднее (полное) общее образование, опыт работы не требуется.

### **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;
- устранение 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

**1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **234** часа, в том числе:

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

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

самостоятельной работы обучающегося – **18** часов;

учебной практики – **36** часов;

производственной практики – **144** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Упаковка и укладка 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 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 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3	Раздел 1. Технология упаковки и укладки готовой продукции	90	36	26	18	36	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	144					144
	<b>Всего:</b>	<b>234</b>	<b>36</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

\*

### 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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 05.</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>	<b>90</b>	
<b>МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции</b>		<b>54</b>	
<b>Тема 1 Укладка и упаковка хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>21</b>	
	1. Укладка и упаковка хлебобулочных изделий	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	2
	1. Остывание и усушка. Черствение хлеба и способы сохранения свежести хлеба	2	2
	2. Решение задач на усушку	2	2
	3. Санитарные требования к остывочному отделению. Отбраковка хлебобулочных изделий	2	2
	4. Упаковка хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании	2	2
	5. Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования	2	2
	<b>Контрольная работа</b>	<i>(не предусмотрено)</i>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>9</b>	
	1. Подготовка рефератов по теме: «Черствение хлебобулочных изделий».	6	2
	2. Машинная упаковка для слоеных изделий.	3	2
<b>Тема .2 Укладка и упаковка кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>33</b>	
	1. Сроки хранения пирожных	2	2
	2. Сроки хранения тортов	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	2



	1.	Общие требования к информации о пищевых продуктах для потребителей	2	2
	2.	Санитарные требования к остывочному отделению	2	2
	3.	Отбраковка хлебобулочных изделий	2	2
	4.	Условия и сроки хранения кондитерских изделий	2	2
	5.	Потери и отходы при производстве мучных кондитерских изделий	2	2
	6.	Упаковывание печенья, пряничных изделий, вафель, кексов	2	
	7.	Упаковка тортов и пирожных	2	2
	8.	Отбраковка кондитерских изделий	2	
	9.	Правила и способы наладки упаковочного оборудования для кондитерских изделий	2	2
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	
	1.	Укладка и упаковка хлебобулочных и кондитерских изделий	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>9</b>	
	1.	Подготовка рефератов по темам: «Отбраковка хлебобулочных изделий».	4	2
	2.	Подготовка рефератов по темам: Рефераты санитарные требования к остывочному отделению».	2	2
	3.	Подготовка рефератов по темам: «Упаковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании»	3	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 05.</b>				
Написание рефератов: «Черствение хлебобулочных изделий», «Машинная упаковка для слоеных изделий»				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
Проработка конспектов и подготовка к практическим занятиям по темам: «Отбраковка хлебобулочных изделий», «санитарные требования к остывочному отделению» «Упаковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании»				
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b> контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе;			36	2

упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;		
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b> отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;	144	3
<b>Всего</b>	<b>234</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»; «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»; учебно-производственных мастерских «Учебная пекарня»; Организована самостоятельная работа с обучающимися учебно-производственная лаборатория «Кондитерского дела»

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Технологии упаковки и укладки готовой продукции»;
- образцы упаковочных материалов (пленки пищевые, мешки пищевые);

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

##### **Оборудование мастерской по количеству обучающихся:**

- тестомесильная машина,
- пекарский шкаф,
- жарочный шкаф,
- электрические плитки
- электронные весы

##### **Оборудование лаборатории по количеству обучающихся:**

- холодильник
- электрические плитки с жарочными шкафами.
- электрический жарочный шкаф
- электрическая фритюрница.
- весы циферблатные.
- весы электрические.
- электрический миксер.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении производственной практики:** Производственный цех и горячий цех: электрическая мясорубка, электрическая плита, электрическая сковорода, электрическая фритюрница, электрический жарочный шкаф, упаковочная машина, клипсатор, электронные весы, производственные столы, стеллажи, моечные ванны и раковины, инвентарь.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Кузнецова С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва, 2003.
2. Пашук З. Мучные кондитерские изделия.- Минск, 2007.
3. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства.- Дрофа, 2006.
4. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства.- Москва, 2001.
5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 2010.

Дополнительные источники:

1. Приготовление теста. <http://bluda-iz-ryby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html>
2. Химический состав пищевых продуктов. [http://www.azbuka-pitaniya.ru/index.php?option=com\\_content&view=category&id=8&Itemid=23](http://www.azbuka-pitaniya.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=8&Itemid=23)
3. Русская кухня. Изделия из теста. <http://rus-kuhna.ru/obrabotka-ryby-i-produktov-morja/obrabotka-ryby-s-kostnym-skeletonom>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Лекционно-практические занятия проводятся в специализированных кабинетах. Производственное обучение обучающихся, осваивающих образовательные программы СПО осуществляется в учебных, учебно - производственных мастерских, а также на предприятиях, в учреждениях и организациях на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием, учреждением, организацией и образовательным учреждением

– Освоение программы модуля базируется на изучении дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» «Экономические и правовые основы производственной деятельности», профессиональных модулей «Приготовление теста» «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» «Упаковка и укладка готовой продукции» «Размораживание и выращивание дрожжей» предшествует освоению данного модуля (также возможно изучение данных дисциплин параллельно с модулем).

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего или высшего профессионального образования по специальности «Пекарь».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

**Инженерно-педагогический состав:**

дипломированные специалисты, имеющие среднее или высшее профессиональное образование по специальности «Пекарь»;

Наличие 1-2 квалификационной категории по профессии «Пекарь» 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
ПК 5. 1 Производить отбраковку готовой продукции	Должен знать способы требования к качеству дрожжей Должен уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям, отбраковывать готовые изделия по массе	<u>Формы контроля:</u> -тестовый контроль -самостоятельная работа -устный зачёт по изученной теме -экзамен <u>Виды контроля:</u> - текущий, тематический - промежуточный - итоговый <u>Методы контроля:</u> - устная проверка - ответы на вопрос - фронтальная устная проверка (беседа) - письменная проверка (самостоятельная работа, работа с карточками- заданиями) - тест - проверочная работа <u>Оценка результатов обучения:</u> Первый уровень (низкий) – действия на узнавание, распознавание и различие понятий (объектов изучения) Второй уровень (удовлетворительный) – действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне памяти. Третий уровень (средний) – действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне понимания; описание и анализ действий с объектами изучения. Четвёртый уровень
ПК.5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	Должен знать: требования к упаковке и маркировке изделий Должен уметь: упаковывать изделия различными способами	
ПК5.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	Должен знать: правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки Должен уметь: укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки	

		<p>(достаточный) – действия по применению знаний в знакомой ситуации по образцу; объяснение сущности, объектов изучения; выполнение действий с чётко обозначенными правилами; применение знаний на основе обобщённого алгоритма для решения новой учебной задачи.</p> <p>Пятый уровень (высокий) – действия по применению знаний в незнакомых, нестандартных ситуациях для решения качественно новых задач; самостоятельные действия по описанию, объяснению и преобразованию объектов изучения.</p>
--	--	--

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 своей будущей профессии в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Наличие положительных отзывов работодателей с места прохождения производственной практики.	Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях. Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся на учебной практике Отзывы работодателей о качестве работы

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами.	обучающихся в ходе производственной практики. Экспертная оценка работодателя в процессе производственной практики. Самостоятельное заполнение
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Самостоятельность текущего и итогового контроля при выполнении работ в соответствии с технологическими процессами. Анализ рабочей ситуации. Корректировка выполняемых работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами. Выполнение работ в срок и в соответствии с нормативами.	обучающимися мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике. Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на практических занятиях и на учебной практике.
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет; Адекватная оценка эффективности найденной информации. Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	Оценка и анализ выбранной информации. Анализ списка литературы. Анализ докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы. Оценка решения профессиональных задач. Экспертная оценка, отзыв, характеристика работодателя с места
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий, в то числе сети Интернет при оформлении докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.	прохождения производственной практики. Анализ и оценка дневников производственной практики. Наблюдение мастера п/о за деятельностью
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики. Эффективное взаимодействие с преподавателями,	обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике. Отзыв, характеристика



	<p>работодателями.</p> <p>Демонстрация навыков корпоративной культуры, толерантности, делового этикета в ходе учебной деятельности, учебной и производственной практики.</p> <p>Эффективное деловое общение. Соблюдение правил трудовой дисциплины</p>	<p>работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка решения ситуационных задач.</p> <p>Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)</p>
<p>ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Участие в военных сборах (для юношей)</p>	

## 6. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Тема учебных занятий	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Отбраковка хлебобулочных изделий	2	Метод самостоятельной работы Групповой метод. Аналитико-синтетический метод	ОК 1-7  ПК.5.1 – ПК.5.3
2.	Упаковывание печенья, пряничных изделий, вафель, кексов	2	Эвристическая беседа. Аналитико-синтетический метод	
3.	Потери и отходы при производстве мучных кондитерских изделий	2	Критический анализ результатов деятельности (рефлексивный метод). Индивидуальная работа	

**ПЛАНИРОВАНИЕ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

**МДК 01.01 Технологии производства дрожжей.**

**1. Темы учебно – исследовательских работ**

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование темы</i>
1	Изучение современного упаковочного материала