**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Заведующая производством  ИП Чернышева В.В. «Любимая пекарня»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О. Н. Семенова | УТВЕРЖДАЮ  Директор ОГБПОУ ИКПП  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. А. Гречин  Приказ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции**

**МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции**

**УП 05.01 Учебная практика**

**ПП 05.01 Производственная практика**

**по профессии СПО ППКРС**

**19.01.04 Пекарь**

Иваново

2017

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04. Пекарь, входящий в состав укрупненной группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Разработчики:

Соколова Л. В. – мастер производственного обучения высшей категории ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г.Иваново;

Киселева Т.А. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г.Иваново;

Мазаева Е.С. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г. Иваново;

Волкова К.А. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г. Иваново.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 5 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 6 |
| **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 9 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 11 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Укладка и упаковка готовой продукции»разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО).

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО ППКРС 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 16472 Пекарь; 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин; согласно ОКПДТРи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Произведение отбраковки готовой продукции.

ПК 5. 2. Произведение упаковки и маркировки хлебобулочных изделий.

ПК 5. 3. Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.

**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;

- 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 и др. виды тары;

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

- возможные неисправности и способы их выявления.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – \_241\_ часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – \_\_127\_\_ часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– \_85\_ часов;

самостоятельной работы обучающегося – \_\_42\_ часа;

учебной и производственной практики – \_114\_ часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ 05 «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 |
| ОК1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК3 | 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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кодыпрофессиональныхкомпетенций** | **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 |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 5.1.** | **Раздел 05.01.1.Отбраковка готовой продукции**Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям  Отбраковывать готовые изделия по массе | **70** | **35** | 20 | **17** | **18** |  |
| **ПК 5.2.** | **Раздел 05.01.2.Проведение упаковки и маркировки хлебобулочных изделий**Упаковывать изделия различными способами | **70** | **35** | 14 | **17** | **18** |  |
| **ПК 5.3.** | **Раздел 05.01.3. Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры** | **41** | **15** | - | **4** | **18** |  |
|  | **Производственная практика** | **60** |  |  |  |  | *60* |
|  | ***Всего:*** | ***241*** | ***85*** | *34* | ***42*** | ***54*** | ***60*** |

# **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** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 05. Упаковка и укладка готовой продукции**  **МДК 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции** |  | **85** |  |
| **Раздел 05.01.1.Отбраковка готовой продукции** |  | **35** |  |
| **Тема 05.01.1.1.**.  Требования к качеству готовой продукции | Хранение готовых изделий, Условия и сроки хранения.Усушка хлебных изделий. Черствение хлеба. Болезни хлеба. Требования к качеству готовой продукции. Контроль качества готовой продукции органолептическим и физико-химическим методами (температура в центре мякиша). | 35 | 2 |
|  | **Лабораторные работы** | *20* | 2 |
|  | 1.Определение величины усушки. Факторы влияющие на величину усушки  2. Контроль качества готовой продукции органолептическими методами..  3. Контроль качества готовой продукции физико-химическими методами  (определение температуры в центре мякиша)  4.. Определение влажности  5. Определение кислотности  6.Определение пористости | *4*  *2*  *2*  *4*  *4*  *4* |  |
|  | **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Заполнение таблицы «Контроль качества готовой продукции органолептическим путем»  2. Подготовка к зачету | 17 | 2 |
|  | Контроль качества готовой продукции на базовых предприятиях |  |  |
| **Раздел 05.01.2.Проведение упаковки и маркировки хлебобулочных изделий** |  | **35** |  |
| **Тема 05.01.2.1.** *Правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;* | Комплексная механизация работ в хлебохранилище .Оборудование хлебохранилищ. Упаковочное оборудование.  Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования, возможные не исправности и способы их устранения  Упаковочное оборудование базового предприятия  Правила упаковки готовой продукции на базовом предприятии  Расфасовочно-упаковочные машины, машины для нарезки и упаковки | 29 | 2 |
|  | **Лабораторныеработы** | **12** | 2 |
|  | 1. Упаковочное оборудование базовых предприятий  2. Правила обслуживания оборудования по упаковке изделий | *6*  *6* |  |
| **Тема 05.01.2.2.** *Требования купаковкии маркировке изделий;* | Требования к упаковке и маркировке изделий. Виды упаковочных материалов | 12 |  |
|  | **Лабораторныеработы** | **2** |  |
|  | 1. Виды упаковочных материалов | 2 |  |
|  | **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Схемы «Упаковочное оборудование», «Автомат для упаковки сухарей»  2. Подготовка к зачету | 17 | 2 |
|  | 1.Упаковочное оборудование базового предприятия  2. Правила упаковки готовой продукции на базовом предприятии  3.Расфасовочно-упаковочные машины, машины для нарезки и упаковки |  |  |
| **Раздел 05.01.3. Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры** |  | **15** |  |
| **Тема 05.01.3.1.** *Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки* | Правила укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры и др. виды тары. | 15 | 2 |
|  | **Контрольные работы по разделам** | *3* | 2 |
|  | **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и спец.Технологической литературы  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Заполнение таблицы «Виды тары»  2. Подготовка к контрольной работе  3. Подготовка к зачету | 8 | 2 |
|  | Правила укладки изделий на базовом предприятии |  |  |
|  | **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |  |
| **Итого по МДК 05.01.** |  | **85** |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося, часов** |  | **42** |  |
| **Учебная практика ПМ 05. Упаковка и укладка готовой продукции** | | **54** |  |
| **Производственная практика** | | **60** |  |
|  | |  |  |
| **Всего** | | **241** |  |

# **4.условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

сырья и оборудования хлебопекарной промышленности;

технологии хлебопекарной промышленности;

**лабораторий**:

технохимического контроля;

учебных цехов

**Оборудование учебного кабинета**:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

**Технические средства обучения**:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедиапроектор;

интерактивная доска.

**Залы**:

библиотека

читальный зал с выходом в Интернет

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории**:

производственные столы;

раковина для мытья рук;

шкафы для посуды и инвентаря;

сушильный шкаф;

химическая посуда;

посуда и инвентарь для работы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест**:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»,.

2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.

4. Немцов «Основы хлебопечения»

5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»

6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»

7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002

8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001

9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»

10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»

11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»

12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»

13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»

14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»

15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного пр-ва.»

16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»

17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»

18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»

19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий

20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.

21. Сборник рецептур на хлебобулочные изделие, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

1. [tokoch.ru](http://www.tokoch.ru/)
2. [eda-server.ru](http://www.eda-server.ru/)
3. [hleb.net](http://www.hleb.net/)
4. [gastronom.ru](http://gastronom.ru/)
5. [kraushka.ru](http://www.kraushka.ru/)

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

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся 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

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии **19.01.04. «Пекарь»**должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю профессионального модуля «Упаковка и укладка готовой продукции**»** и междисциплинарного курса «Технология упаковки и укладки готовой продукции»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

# **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 | Освоение работ пекарь 2 разряда | Отчеты о выполнении лабораторных и практических работ, результаты проверочных работ, результаты поэтапной и итоговой аттестации (в т.ч. и с использование тестирования), итоговая аттестация – защита письменных квалификационных работ, выполнение квалификационных работ на присвоение разряда, экзамены. |
| ПК 5.2.  Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий | Освоение работ пекарь 2 разряда |
| ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры | Освоение работ пекарь 2 разряда |

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 к будущей профессии;  Участие в конкурсах.  Результаты диагностики мотивационной сферы. | Отчеты о выполнении творческих и исследовательских работ в рамках работ профессиональной деятельности, выполнение творческих работ и исследовательских проектов по интересам, портфолио учащегося (сертификаты, грамоты, призовые места в конкурсах, общественная активность, участие в самоуправлении, общественных делах, подтвержденные документами).  Результаты диагностики личного развития и педагогического наблюдения. |
| ОК 2.  Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Участие в определении целей деятельности;  Планирование собственной деятельности и ее организация. |
| ОК 3.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности;  Объективность оценки результата деятельности;  Поиск информации. |
| ОК 4.  Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Сформированность информационно-коммуникационных компетенций;  Работа с различными источниками информации;  Поиск информации и ее переработка. |
| ОК 5.  Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач. |
| ОК 6.  Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Развитие коммуникативных качеств личности. |
| ОК 7.  Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Готовность к выполнению воинской обязанности. |