

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**


ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции

2024 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»

Протокол № 8 от 03.05.2024 г.

Председатель

МС  Петропавловская Я.А.

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель:  Крупникова М.Ю.

Автор: Белобородова Т.П.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п

АОП учебной дисциплины разработана на
основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4
ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от
29.12.2012 г. № 273, Приказа Министерства
труда и социальной защиты Российской
Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об
утверждении профессионального стандарта
«Пекарь».

Зам. директора  А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа профессионального модуля разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с лёгкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта **«Пекарь»**.

Организация-разработчик:
ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь». Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16472 Пекарь.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16472 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.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам усвоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 - правила хранения хлебобулочных изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы - 186 часов, в том числе:
 аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 78 часов, в том числе:
 лабораторно-практических занятий – 12 часов
 учебной практики – 48 часов
 производственной практики – 60 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 5.1. – ПК 5.3	МДК 05. 01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции	78	78	12	48	60
	Учебная практика, часов	48			48	
	Производственная практика, часов	60				60
	Всего:	186	78	12	48	60

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции теста

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
МДК 05. 01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции		78	
Тема 1 Укладка и транспортирование готовых изделий	Содержание учебного материала	24	2
	1. Способы укладки готовых изделий. Укладка готовых изделий		
	2. Транспортирование готовых изделий.		
	3. Контроль качества готовой продукции, требования к качеству. Условия и сроки хранения выпеченных изделий.		
	4. Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Понятие об усушке хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину усушки и методы ее снижения.		
	5. Черствение хлебобулочных изделий. Сущность черствения хлеба. Факторы, влияющие на черствление.		
	6. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий. Правила хранения хлебобулочных изделий.		
	7. Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы.		
Лабораторная работа № 1. Укладка готовых изделий, Отбраковка изделий. Отбор средней пробы	6	2	
Тема 2 Упаковка хлебобулочных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала	20	
	1. Упаковывание хлеба и хлебобулочных изделий. Сущность процесса упаковки.		
	2. Способы охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием.		
	3. Виды упаковочных материалов требования к качеству и маркировки изделий.		

	4. Способы упаковки хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании		
	5. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.		
	6. Санитарные требования к условиям хранения и транспортирования хлеба. Моющие средства. Дезинфицирующие средства.		
Тема 3 Оборудование для упаковки готовых изделий	Содержание учебного материала	20	2
	1. Оборудование для упаковки готовых изделий. Классификация и эксплуатация упаковочного оборудования.		
	2. Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования.		
	3. Способы выявления и устранения неисправностей оборудования. Техника безопасности при работе на упаковочном оборудовании.		
	4. Санитарные требования к содержанию упаковочного оборудования.		
	5. Правила возврата хлеба из торговой сети.		
	Лабораторная работа № 2 Упаковывание хлеба и хлебобулочных изделий, сдобных мелкоштучных изделий вручную, использование различных упаковочных материалов. Упаковка хлебобулочных и кондитерских изделий на упаковочном оборудовании.	6	2
	Дифференцированный зачёт	2	
	Учебная практика Виды работ Проведение бракеража готовых хлебобулочных изделий. Ознакомление с бракеражным журналом, запыление бракеражного журнала. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. Упаковка изделия различными способами. Укладка готовой продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки. Укладка и упаковка хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки. Выполнение операций по укладке и упаковке булочных изделий. Укладка и упаковка мелкоштучных сдобных изделий. Укладка и упаковка мучных изделий. Укладка и упаковка тортов и пирожных. Использование современных видов упаковочных материалов для готовых изделий.	48	

	Упаковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании.		
	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Инструктаж по технике безопасности цеха упаковки готовой продукции.</p> <p>Ознакомление с работой экспедиции (остывочного отделения).</p> <p>Ознакомление с работой с цехом упаковки готовой продукции.</p> <p>Ознакомление с правилами работы на упаковочном оборудовании.</p> <p>Выполнение операций по укладке и упаковке готовой продукции.</p> <p>Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.</p> <p>Упаковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании.</p> <p>Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования.</p> <p>Использование современных видов упаковочных материалов для готовых изделий.</p> <p>Изучение требований к качеству готовой продукции, к упаковке и маркировке изделий.</p> <p>Контроль качества изделий.</p> <p>Упаковка изделия различными способами.</p> <p>Укладка готовой продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.</p> <p>Укладка и упаковка хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки.</p> <p>Выполнение операций по укладке и упаковке булочных изделий.</p> <p>Укладка и упаковка мелкоштучных сдобных изделий.</p> <p>Укладка и упаковка мучных изделий.</p> <p>Укладка и упаковка тортов и пирожных.</p> <p>Использование современных видов упаковочных материалов для готовых изделий.</p> <p>Отбраковка готовой продукции.</p> <p>Маркировка хлебной продукции.</p> <p>Маркировка булочной продукции.</p> <p>Маркировка пирожных и тортов.</p>	60	
	Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		
	Всего	240	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной пекарни, учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета учебной пекарни: пароконвектомат, плита индукционная, подставка под пароконвектомат, столы производственные, весы, тестомесильная машина, расстойный шкаф, конвекционная печь, плита настольная индукционная, тележка кухонная, противень для индукционной печи, противень алюминиевый перфорированный 530x325x65 мм, подовая печь, тестораскаточная машина, подставка под конвекционную печь, стеллаж кухонный. столы производственные, весы, тестомесильная машина, расстойный шкаф, конвекционная печь, доска деревянная, формы и листы для выпечки, скалки, скребки, мерные кружки, рукавицы пекаря, металлические миски вместимостью 0,1; 0,2; 0,3; 2,0; 5,0 литров, гастоємкость, формы для выпечки хлеба, сито металлическое, кисточка силиконовая для смазывания, термометр для измерения температуры теста.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий по темам модуля.
- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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», 2019. - 304 с.
2. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты

его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества.

3. Драгилев А.И., Лурье И.С. Технология кондитерских изделий. – М.: ДеЛипринт, 2019.
4. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2019.- 320 с.
5. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96.
6. Пучкова Л. И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2019. – 559 с.
7. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия.
8. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ
9. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ.
10. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа.

Дополнительные источники:

1. Драгилев А.Ж. Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2022. - 368 с.: ил.
2. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий: Учебное пособие. – М.: ДеЛи, 2022.
3. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение. - СПб.: ГИОРД, 2020.
4. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2020.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru
2. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>
- 3.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю. Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями

профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточено или комплексно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме, раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчёт, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт работы в организациях соответствующей профессиональной деятельности.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 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.	- осуществление отбраковки готовой продукции, демонстрация знаний по определению брака.	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	- осуществление упаковки и маркировки.	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	- осуществление укладки изделий в лотки, вагонетки контейнеры.	Текущий контроль. Тематический контроль. Практический контроль. Устный контроль.

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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в олимпиадах профессионального мастерства	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 2. Организовывать собственную	- оценка эффективности и качества выполнения	Анализ результатов своей практической работы по

деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	профессиональных задач	изучаемой теме
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных профессиональных задач -эффективность и качество выполнения работ	Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Анализ подбора ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимых для организации деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Электронное тестирование.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	Наблюдение и оценка владения навыками самоорганизации и применения их на практике.
ОК 7. Содействовать сохранению	- правила экологической	Оценка постановки цели выполнения деятельности

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения 	<p>в соответствии с заданием.</p>
--	---	-----------------------------------

