

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ТЕХНОЛОГИИ УПАКОВКИ И УКЛАДКИ  
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Рассмотрено  
на заседании МОПСОП  
Протокол № 9 от 16.05.2023 г.  
Председатель МО  
\_\_\_\_\_Л.И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессиональный стандарт Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 №914н);
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

**Разработчик:**

Черных Анна Леонидовна, мастер производственного обучения.

**Рецензент:** (от работодателя)

---

(место работы)

(занимаемая должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>12</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Включает в себя: паспорт, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь:** входит в адаптационный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:** Технологии упаковки и укладки готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
<b>Уметь</b>		
	У.1	контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям
	У.2	отбраковывать готовые изделия по массе
	У.3	упаковывать изделия различными способами
	У.4	укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки
<b>Знать</b>		
	З.1	требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий
	З.2	правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки
	З.3	правила и способы наладки, регулирование режимов работы упаковочного оборудования
	З.4	возможные не исправности и способы их выявления

## 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 76 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 14 часов;

Всего занятий 62 часа;

Теоретического обучения 20 часов;

Практическое обучение 42 часа;

учебная практика 60 часов; производственная практика 120 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	в времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
		учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Раздел 1. Хранение и транспортирование изделий.	29	29	14		7		-	-
Раздел 2. Поточные линии хлебобулочного производства. Технологический процесс.	16	16	8		4		-	-
Раздел 3. Технохимический контроль и учет хлебопекарного производства	31	31	19		3		-	-
Учебная практика	60						60	
Производственная практика (по профилю специальности), часов	120							120
Всего:	256	76	42		14		-	180

### 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	-	-	-	<b>76</b>	<b>76</b>
учебная нагрузка обучающегося (всего)	-	-	-	62	62
в том числе:					
теоретического обучения	-	-	-	20	20
практическое обучение	-	-	-	42	42
учебная практика	-	-	-	60	60
производственная практика	-	-	-	120	120
Самостоятельная работа обучающегося	-	-	-	14	14

### 2.3 Содержание обучения по профессиональному модулю 04. Укладка и упаковка готовой продукции

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>МДК 04. Технологии упаковки и укладки готовой продукции</b>				<b>76</b>				
<b>Раздел 1. Хранение и транспортирование изделий.</b>				29				
<b>Содержание учебного материала</b>								
<b>Тема 1.1.</b> Хранение готовых изделий	1	Сортировка выпеченных изделий. Усушка хлеба. Черствение хлеба.	Учебное занятие усвоения новых знаний. Объяснение с демонстрацией наглядных пособий и натуральных образцов.	1			2	
	2	<b>Самостоятельная работа №1</b> Оборудование для сортировки хлебобулочных изделий.	Учебное занятие применения знаний умений и навыков, исследовательский самостоятельная работа	1			3	
	3	Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.	Учебное занятие усвоения новых знаний. Объяснение с демонстрацией наглядных пособий и натуральных образцов.	1			2	
	4	<b>Самостоятельная работа №2</b> Способы сохранения свежих изделий.	Учебное занятие применения знаний умений и навыков, исследовательский самостоятельная работа	1			3	
<b>Тема 1.2.</b> Санитарные требования	<b>Содержание учебного материала</b>							
	5	Картофельная болезнь хлеба. Плесневение хлеба. Санитарные требования к остывочному отделению.	Учебное занятие усвоения новых знаний. Объяснение с демонстрацией наглядных пособий и натуральных образцов.	1			2	
	6	Дефекты хлеба, вызванные неправильным его перемещением и хранением после выпечки.	Учебное занятие усвоения новых знаний. Объяснение с демонстрацией наглядных пособий и натуральных образцов.	1			2	
	7	<b>Самостоятельная работа №3</b> Биологическая защита хлеба от картофельной болезни. Проблема производства хлеба в упаковке.	Учебное занятие применения знаний умений и навыков, исследовательский самостоятельная работа	1			3	
	8,9	<b>Практическое занятие №1</b>	Учебное занятие применения	2			3	

		Хранение изделий.	знаний,совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.					
<b>Тема 1.3.</b> Оборудование хлебохранилищ и экспедиций	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>				
	10	Машины для фасовки и упаковки. Оборудование для транспортировки и сортировки продуктов.	Учебное занятие усвоения новых знаний. Объяснительно- иллюстративный.	1			2	
	11	<b>Самостоятельная работа №4</b> Оборудование для сортировки хлебобулочных изделий.	Учебное занятие применения знаний уменийи навыков, исследовательский самостоятельная работа	1			3	
	12	Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях	Учебное занятие усвоения новых знаний. Объяснительно- иллюстративный.	1			2	
	13	<b>Самостоятельная работа №5</b> Машины для фасовки и упаковки хлеба и хлебобулочных изделий	Учебное занятие применения знаний уменийи навыков, исследовательский самостоятельная работа	1			3	
	14,15	<b>Практическое занятие №2</b> Механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях.	Учебное занятие применения знаний,совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.	2			3	
	16,17, 18,19	<b>Лабораторное занятие №1</b> Хранение и транспортировка готовых изделий.	Учебное занятие применения знаний,совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.	4			3	
<b>Тема 1.4.</b> Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>				
	20	Виды упаковочных материалов и требования к ним.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.	1			2	
	21	<b>Самостоятельная работа №6</b> Ассортимент упаковочного материала для готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний уменийи навыков, исследовательский самостоятельная работа	1			3	
	22	Маркировка готовой продукции. Требования к маркировке изделий.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядных пособий.				2	
	23	<b>Самостоятельная работа №7</b> Маркировка готовой продукции.	Учебное занятие применения знаний уменийи навыков, исследовательский самостоятельная работа				3	

	24,25	<b>Практическое занятие №3</b> Маркировка ЭКО-изделий, составление синквейна. Раскрой и дизайн упаковки из различных материалов.	Учебное занятие применения знаний,совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.				3	
	26,27, 28,29	<b>Лабораторное занятие №2</b> Упаковка и маркировка готовых изделий.	Учебное занятие применения знаний,совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.				3	
<b>Тема 2.1.</b> Организация хлебобулочного производства.	<b>Содержание учебного материала</b>							
	30	Линии выработки формового хлеба, подовых изделий.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядныхпособий.				2	
	31	<b>Самостоятельная работа №8</b> Поточные линии хлебопекарного производства.	Учебное занятие применения знаний уменийи навыков, исследовательский самостоятельная работа				3	
	32	Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий.	Учебное занятие изучения нового материала, объяснение с демонстрацией наглядныхпособий.				2	
	33	<b>Самостоятельная работа №9</b> Оборудование для сортировки хлебобулочных изделий.	Учебное занятие применения знаний уменийи навыков, исследовательский самостоятельная работа				3	
	34,35	<b>Практическое занятие №4</b> Линии выработки специальных сортов хлебобулочных изделий.	Учебное занятие применения знаний,совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.				3	
	36,37, 38,39	<b>Лабораторное занятие №3</b> Сортировка хлебобулочных изделий.	Учебное занятие применения знаний,совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.				3	
<b>Тема 2.2.</b> Планирование технологического процесса.	<b>Содержание учебного материала</b>							
	40	Значение планирования технологического процесса.	Учебное занятие усвоения новых знаний, информационный с элементами беседы,обсуждение (репродуктивный).				2	
	41	Данные для составления технологического плана.	Учебное занятие усвоения новых знаний, информационный с				2	

			элементами беседы,обсуждение (репродуктивный).					
	42	<b>Самостоятельная работа №10</b> Планирование технологического процесса.	Учебное занятие применения знаний уменийи навыков, исследовательский самостоятельная работа				3	
	43	<b>Самостоятельная работа №11</b> Значение и составление технологического процесса.	Учебное занятие применения знаний уменийи навыков, исследовательский самостоятельная работа				3	
	44,45	<b>Практическое занятие №5</b> Расчет технологического плана производства хлеба. Основные разделы технологического плана.	Учебное занятие применения знаний,совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.				3	
<b>Тема 3.1.</b> Хлебопекарное производство.	<b>Содержание учебного материала</b>							
	46	Оценка качества хлебобулочных изделий.	Учебное занятие усвоения новых знаний, информационный с элементами беседы,обсуждение (репродуктивный).				2	
	47	Методы определения физико-химических показателей качества хлебных изделий.	Учебное занятие усвоения новых знаний, информационный с элементами беседы,обсуждение (репродуктивный).				2	
	48	Определение кислотности готовых изделий.	Учебное занятие усвоения новых знаний, информационный с элементами беседы,обсуждение (репродуктивный).				2	
	49	<b>Самостоятельная работа № 12</b> Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий	Учебное занятие применения знаний уменийи навыков, исследовательский самостоятельная работа				3	
	50,51	<b>Практическое занятие № 6</b> Отбраковка изделий. Отбор средней пробы.	Учебное занятие применения знаний,совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.				3	
	52,53, 54,55	<b>Лабораторное занятие №4</b> Определение показателей качества хлебных изделий.	Учебное занятие применения знаний,совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа				3	

			упражнений.					
<b>Тема 3.2.</b> Стандартизация.	<b>Содержание учебного материала</b>							
	56	Сущность стандартизации. Виды стандартов.	Учебное занятие усвоения новых знаний, информационный с элементами беседы, обсуждение (репродуктивный).				2	
	57	Назначение первичного учета. Формы первичных документов. Порядок выполнения первичных документов.	Учебное занятие усвоения новых знаний, информационный с элементами беседы, обсуждение (репродуктивный).				2	
	58	<b>Самостоятельная работа №13</b> Составление сменного производственного отчета.	Учебное занятие применения знаний умений и навыков, исследовательский самостоятельная работа				3	
	59	Стандарты на методы оценки качества пищевых продуктов.	Учебное занятие усвоения новых знаний, информационный с элементами беседы, обсуждение (репродуктивный).				3	
	60,61	<b>Практическое занятие №7</b> Изучение первичных документов по учету производства. Выполнения первичных документов	Учебное занятие применения знаний, совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.				3	
	62,63, 64,65	<b>Лабораторное занятие №5</b> Учет брака. Виды брака. Внешний брак. Учет готовой продукции. Отходы производства.	Учебное занятие применения знаний, совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.				3	
<b>Тема 3.3.</b> Организация труда на хлебопекарном предприятии.	<b>Содержание учебного материала</b>							
	66	Основы метрологии.	Учебное занятие усвоения новых знаний, информационный с элементами беседы, обсуждение (репродуктивный).				2	
	67	<b>Самостоятельная работа №14</b> Сертификация продукции.	Учебное занятие применения знаний умений и навыков, исследовательский самостоятельная работа				3	
	68	Организация работы на предприятии по охране труда.	Учебное занятие усвоения новых знаний, информационный с элементами беседы, обсуждение				2	

			(репродуктивный).					
	69,70	<b>Практическое занятие № 8</b> Изучение первичных документов по организации режима рабочего времени.	Учебное занятие применения знаний, совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.					3
	71,72	<b>Практическое занятие № 9</b> Организация обслуживания рабочих мест.	Учебное занятие применения знаний, совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.					3
	73,74, 75,76	<b>Лабораторное занятие №6</b> Учет брака. Виды брака. Внешний брак. Учет готовой продукции. Отходы производства.	Учебное занятие применения знаний, совершенствование навыков и умений. Практический, с элементами показа упражнений.					3
<b>Всего</b>								
<b>Учебная практика</b>								
<b>Производственная практика</b>								
Техника безопасности. Санитарные требования к остьвовочному отделению, экспедиции, транспортированию готовых изделий. Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы. Усушка. Черствение хлеба. Способы сохранения свежести изделий. Правила укладки изделий в лотки. Сдача продукции с первого и второго предъявления. Ознакомление с условиями и сроками хранения готовых изделий на предприятии. Ознакомление с механизацией работ в хлебохранилище и экспедиции. Санитарная обработка лотков. Транспорт для перевозки продукции. Ознакомление с правилами возврата хлеба из торговой сети. Укладка готовых изделий на лотки. Контроль качества изделий. Учет готовой продукции								

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04. УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: Специальной технологии и микробиологической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Плакаты;

Стенды; Схемы;

Справочные таблицы; Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий

Оборудование и приборы микробиологической лаборатории:

Термостат

Сушильный шкаф

Чашки Петри

Микроскоп

Весы технические с разновесами

Термометр

Мерные стаканы

Фарфоровые чашки

Бумажные пакеты

Шпатель

Ступка Стаканы

Эксикатор

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. Учреждений средн. Проф. Образования/ Т.Б. Цыганова. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 448 с.

2. Дополнительные источники: 1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырбе и материалы: учебник для нач. проф. Образования / Л.В. Мармузова. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 288 с.

##### Интернет ресурсы:

1. <http://fptt-journal.ru/>

2. <http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii> Журнал «Пищевая Промышленность»

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

У должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения

занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа

производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Консультационная помощь учащимся должна оказываться в групповой форме, а также возможна и в индивидуальной форме.

Освоению ПМ.04 предшествуют следующие учебные дисциплины: ОП.01. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04. УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Умеет отбраковывать изделия, контролирует качество готовой продукции по органолептическим показателям. Отбраковывает готовые изделия по массе. Знает требования к качеству готовой продукции.</p>	<p>Тестирование. Экзамен. Тестирование. Отбраковка изделий</p>
<p>Упаковывает готовую продукцию вручную. Упаковывает готовую продукцию на технологическом оборудовании. Устраняет мелкие неполадки упаковочного оборудования. Упаковывает изделия различными способами. Применяет правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования. Знает возможные неисправности и способы их выявления. Знает требования к упаковке и маркировке изделий.</p>	<p>Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий различными видами Экзамен Тестирование.</p>
<p>Умеет укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки. Применяет правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.</p>	<p>Укладка хлебобулочных изделий для реализации Экзамен</p>