

Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

Профессия: Кондитер сахаристых изделий

Форма обучения - ОЧНАЯ

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования *технический*

Форма аттестации: МДК 05.01 Технология завёртывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий - дифференцированный зачёт 1 семестр; ПП.05 - дифференцированный зачёт 1 семестр; экзамен квалификационный – 1 семестр.

<p>Рассмотрена и одобрена предметно-цикловой комиссией Протокол № <u>1</u> от « <u>28</u> » <u>08</u> 2017г. Председатель <u>Григорьев</u></p>	<p>Утверждаю зам директора по УПР <u>Загородникова Н.И.</u> « <u>28</u> » <u>08</u> 2017г.</p>
--	--

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Организация-разработчик: ТООПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Разработчик: Симонова Галина Николаевна – преподаватель специальных дисциплин

Согласовано с работодателем
Зам. генерального директора –
исполнительный директор
ООО «Объединённые кондитеры»
Симоненко С.А.
МП Симоненко С.А.

« 28 » 08 20 17

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	7
4. Условия реализации программы профессионального модуля	11
Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида 5. профессиональной деятельности)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.07 **Кондитер сахаристых изделий**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1. Завертывать кондитерские изделия
- ПК 2. Расфасовывать кондитерские изделия
- ПК 3. Упаковывать кондитерские изделия

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников кондитерской промышленности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт

- работы на оборудовании для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;

уметь:

- завертывать кондитерские изделия;
- расфасовывать кондитерские изделия;
- упаковывать кондитерские изделия;
- выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий;

знать:

- виды заверточно-упаковочных материалов;
- технологический процесс завертывания кондитерских изделий;
- технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий;
- технологический процесс упаковывания кондитерских изделий;
- устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;
- дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий, и меры по их устранению.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 198 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной практики – 54 часа; производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Завертывать кондитерские изделия
ПК 2.	Расфасовывать кондитерские изделия
ПК 3.	Упаковывать кондитерские изделия
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 «Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий»

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, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Ведение технологических процессов завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	126	48	24	24	54	-
	Производственная практика, часов	72					72
	Всего:	198	48	24	24	54	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) «Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Ведение технологических процессов завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий		126		
МДК 05.01. Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий		72		
Тема 1.1. Технологические процессы завертывания кондитерских изделий	Содержание		8	2
	1.	Назначение завертывания кондитерских изделий. Способы завертывания кондитерских изделий. Виды заверточного материала, требования к нему. Выбор оборудования для ведения технологического процесса завертывания кондитерских изделий. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования. Устранение неполадок в работе оборудования.		
	2.	Ведение технологических процессов завертывания кондитерских изделий. Способы подачи кондитерских изделий на завертывание. Завертывание кондитерских изделий различными способами. Соблюдение требований, предъявляемых к кондитерским изделиям, предназначенных для завертывания. Дефекты, возникающие в процессе завертывания и меры по их устранению. Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при ведении технологических процессов завертывания кондитерских изделий.	-	2
	Лабораторные работы			
	Практические занятия		8	
	1.	Определение оборудования для завертывания различных кондитерских изделий.		
2.	Составление маршрутов завертывания кондитерских изделий различными способами			
Тема 2.1. Технологические процессы расфасовывания кондитерских изделий	Содержание		8	2
	1.	Определение способов расфасовывания кондитерских изделий. Дополнительные материалы, применяемые для расфасовывания кондитерских изделий.		

		Требования, предъявляемые к дополнительным материалам. Выбор оборудования для ведения технологического процесса расфасовывания кондитерских изделий. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования. Устранение неполадок в работе оборудования.		
	2.	Ведение технологических процессов расфасовывания кондитерских изделий. Способы подачи изделий на расфасовывание. Расфасовывание кондитерских изделий различными способами. Соблюдение требований, предъявляемых к кондитерским изделиям предназначенных для расфасовывания. Дефекты, возникающие в процессе расфасовывания и меры по их устранению. Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при ведении технологических процессов.		2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		8	
	1	Составление маршрута расфасовывания кондитерских изделий.		
	2	Определение оборудования для расфасовывания различных кондитерских изделий		
Тема 3.1. Технологические процессы упаковывания кондитерских изделий	Содержание		8	
	1.	Соблюдение требований к упаковочной таре. Виды упаковочной тары, ее назначение.		2
	2.	Выбор оборудования для ведения технологического процесса упаковывания кондитерских изделий. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования. Устранение неполадок в работе оборудования. Соблюдение требований, предъявляемых к кондитерским изделиям, предназначенным для упаковывания. Дефекты, возникающие в процессе упаковывания и меры по их устранению.		2
	3.	Ведение технологических процессов упаковывания кондитерских изделий. Взвешивание кондитерских изделий. Маркирование упакованных кондитерских изделий. Соблюдение требований к хранению упакованных кондитерских изделий. Транспортирование кондитерских изделий. Сроки хранения кондитерских изделий. Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности.		2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		8	
	1	Составление маршрута упаковывания кондитерских изделий;		
	2	Определение оборудования для упаковывания различных кондитерских изделий		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Подготовка рефератов, презентаций, изучение дополнительных источников информации по темам			24	
Тематика домашних заданий:				
Учебная практика			54	

Виды работ: - подготовка заверточного оборудования к работе; - подача кондитерских изделий на завертывание; - завертывание кондитерских изделий различными способами; - выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе завертывания; - устранение неполадок в работе заверточного оборудования. - подготовка расфасовочного оборудования к работе; - подача кондитерских изделий на расфасовывание; - расфасовывание кондитерских изделий на различном оборудовании; - выявление и устранение дефектов возникающих в процессе расфасовывания кондитерских изделий; - устранение неполадок в работе оборудования для расфасовывания кондитерских изделий. - подготовка упаковочного оборудования к работе; - подача кондитерских изделий на упаковывание; - упаковывание кондитерских изделий различным способом; - выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе упаковывания; - - устранение характерных неполадок в работе оборудования упаковывания кондитерских изделий		
Производственная практика Виды работ	-	
Тематика курсовых работ (проектов)	-	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	-	
Производственная практика итоговая по модулю Виды работ: . Самостоятельная работа на оборудовании для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий в составе бригады: - подготовка оборудования к работе; - подача кондитерских изделий на завертывание, расфасовывание и упаковывание; - завертывание кондитерских изделий различными способами; - устранение дефектов, возникающих в процессе завертывания; - расфасовывание кондитерских изделий на различном оборудовании; - упаковывание различных кондитерских изделий; - устранение характерных неполадок в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий.	72	
Всего	198	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- кабинета «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий».
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- фото кондитерского оборудования;
- образцы сырья и кондитерских сахаристых изделий;
- плакаты, схемы кондитерского оборудования;
- макеты оборудования;
- специализированная мебель;

Технические средства обучения:

компьютер, мультимедийный проектор, интерактивная доска, телевизор, DVD фильмы, видеофильмы, электрифицированные схемы.

- кабинета «Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- фото кондитерского оборудования;
- макеты оборудования;
- сборочные единицы оборудования;
- плакаты, схемы кондитерского оборудования;
- специализированная мебель.

Технические средства обучения:

компьютер, телевизор, DVD фильмы, видеофильмы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест практики: -
оборудование производственных цехов кондитерских предприятий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драгилев А.И., «Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское».- М.: Издательский центр «Академия», 2014;
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., «Технология и организация производства кондитерских изделий».- М.: Издательский центр «Академия», 2012;

Дополнительные источники:

1. Баранов Д.А. «Процессы и аппараты».- М.: Издательский центр «Академия», 2004;

2. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. «Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий».- М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2000;
3. Нечаев А.П., Шуб И.С., «Технология пищевых производств».- М.: КолосС, 2008;
4. Рыжаков А.В. «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров».- М.: Издательский центр «Академия», 2005;
5. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. «Технология производства сахарных кондитерских изделий».- М.: ПрофОбрИздат, 2002;
6. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н., «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту».- М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2000.

Интернет-ресурсы:

1. www.konditerprom.ru
2. www.conditer.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации профессионального модуля предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Проведение консультаций для обучающихся предусматриваются в различной форме: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Реализация программы модуля предполагает рассредоточенную учебную практику.

Производственная практика проводится концентрированно после освоения всех разделов модуля.

Учебная и производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебная и производственная практика завершается зачетом обучающимся освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты прохождения учебной и производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме квалификационного экзамена.

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).

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Освоению данного модуля могут предшествовать:

дисциплины:

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий;

модули:

- изготовление карамели, халвы;
- изготовление конфет, драже;
- изготовление шоколада и шоколадных изделий;

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по модулю:

- педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля;
- 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;
- преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку 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 1. Завертывать кондитерские изделия	Выполнение технологических операций завертывания кондитерских изделий на заверточном оборудовании: - завертывание кондитерских изделий; - выявление и устранение дефектов, возникающих в результате завертывания; - устранение мелких неполадок в работе оборудования для завертывания;	защита практических работ; зачеты по производственной практике; тестирование по разделам профессионального модуля. Экспертная оценка освоения
ПК 2. Расфасовывать кондитерские изделия	Выполнение технологических операций расфасовывания кондитерских изделий на расфасовочном оборудовании: - расфасовывание кондитерских изделий; - выявление и устранение дефектов, возникающих в результате расфасовывания; - устранение мелких неполадок в работе оборудования для расфасовывания;	профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью обучающегося на учебной и производственной практике.
ПК 3. Упаковывать кондитерские изделия	Выполнение технологических операций упаковывания кондитерских изделий на упаковочном оборудовании: - упаковывание кондитерских изделий; - выявление и устранение дефектов, возникающих в результате упаковывания; - устранение мелких неполадок в работе оборудования для упаковывания;	
Итоговая аттестация		Экзамен (квалификационный)

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	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - участие в профессиональных конкурсах. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- Правильность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области завертывания, расфасовывания и упаковывания кондитерских изделий	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях в процессе производственной практики.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - Адекватность оценки эффективности и качества выполнения работ по завертыванию, расфасовыванию и упаковыванию кондитерских изделий. - Ответственность за результаты своей работы по завертыванию, расфасовыванию и упаковыванию кондитерских изделий. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- Эффективность поиска необходимой информации для эффективного выполнения работ по завертыванию, расфасовыванию и упаковыванию кондитерских изделий	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях в процессе производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Правильность выполнения работ по завертыванию, расфасовыванию и упаковыванию кондитерских изделий на оборудовании с автоматизированной системой управления.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- Бесконфликтность общения и регулирование собственного поведения в повседневной деятельности, работы в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

		процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Точное и своевременное выполнение указаний, соблюдение инструкций и нормативов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.