

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции

МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04
Пекарь

г. Петропавловск-Камчатский,
2020

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от «25» мая 2020 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
 О.Н. Толоконникова
«25» мая 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 №799 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 10 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. № 914-н).

При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Упаковка и укладка готовой продукции и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|--|
| ОК 01 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 02 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК03 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК04 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК05 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК06 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК07 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 5 | Упаковка и укладка готовой продукции |
| 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. |

1.2.3. Перечень личностных результатов

| Код | Личностный результат |
|-------|---|
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания с учетом современных тенденций и развития сферы общественного питания и гостеприимства. |
| ЛР 17 | Принимающий цели экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение в сфере общественного питания |
| ЛР 18 | Быстро реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению |
| ЛР 19 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с членами команды. |

| | |
|-------|---|
| | Осознанно выполняющий профессиональные требования. Дисциплинированный, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость |
| ЛР 20 | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивно реагирующий на критику |
| ЛР 21 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 22 | Управляющий собственным профессиональным развитием, признающий ценность непрерывного образования |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|--------------------------|--|
| Иметь практический опыт: | <ul style="list-style-type: none"> -отбраковки изделий; -укладки готовой продукции; -упаковки готовой продукции вручную; -упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; -устранения мелких неполадок упаковочного оборудования. |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> -контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; -отбраковывать готовые изделия по органолептическим показателям и массе; -упаковывать изделия различными способами; -укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки. |
| знать | <ul style="list-style-type: none"> -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. |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 328 ч.

Из них на освоение МДК 05.01 – 94 ч.

на практики:

учебную– 54 ч.

производственную– 180 ч.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | |
|---|---|---------------------------------------|--|--------|----------|---------|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | |
| | | | Обучение по МДК, час | | Практики | |
| | | | всего, часов | в т.ч. | УП, час | ПП, час |
| ЛПР, час. | | | | | | |
| ПК 5.1. -5.3 ОК 1-7 ЛР 13, 17-22 | МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции Раздел модуля 1. Технология упаковки и укладки готовой продукции | 94 | 59 | 35 | | |
| ПК 5.1-5.3 ЛР 13, 17-22 | Учебная и производственная практика | 234 | | | 54 | 180 |
| Всего: | | 328 | 59 | 35 | 54 | 180 |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05.
«Упаковка и укладка готовой продукции»**

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. Технология упаковки и укладки готовой продукции | | 94 |
| МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции | | 94 |
| Тема 1.1. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций | Теоретические занятия | |
| | 1. Оборудование для транспортирования продукции. | 5 |
| | 2. Оборудование для сортирования продукции. | 5 |
| | 3. Хлебоукладочные агрегаты: для укладки хлеба влотковые контейнеры, для укладки лотковых контейнеров. | 5 |
| | 4. Оборудование для охлаждения и замораживания хлебной продукции. | 5 |
| | 5. Оборудование для упаковывания. | 5 |
| | 6. Оборудование для фасования. | 5 |
| | Практические занятия | |
| | 7. Практическое занятие № 1. Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях. | 4 |
| | 8. Практическое занятие № 2. Схема комплексной механизации работ в экспедициях хлебозаводов большой мощности. | 4 |
| | 9. Практическое занятие № 3. Штабелировщики лотков. | 4 |
| 10. Практическое занятие № 4. Машина для завертывания печенья и вафель. | 4 | |
| 11. Практическое занятие № 5. Фасовочный автомат для кондитерских изделий. | 4 | |
| Тема 1.2. Хранение и транспортирование хлеба. Выход хлеба. | Теоретические занятия | |
| | 1. Условия и сроки хранения. Остывание и усушка хлеба. | 4 |
| | 2. Черствение хлеба и способы сохранения свежести. | 4 |
| | 3. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий. | 5 |
| | 4. Факторы влияющие на выход хлеба. Контроль выхода на предприятии | 4 |
| | Практические занятия | |
| | 5. Практическое занятие № 6. Расчет выхода хлеба. | 4 |
| | 6. Практическое занятие № 7. Расчет выхода хлеба в условиях пекарен. | 4 |
| 7. Практическое занятие № 8. Контроль выхода на предприятии. | 4 | |

| | | |
|--|---|------------|
| | 6. Практическое занятие № 9. Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий. | 5 |
| | 7. Практическое занятие № 10. Хранение сложных мучных кондитерских изделий | 4 |
| | 8. Практическое занятие № 11. Упаковывание готовых кондитерских изделий. | 4 |
| | Промежуточная аттестация в форме контрольной работы | 2 |
| <p>Самостоятельная учебная работа при изучении ПМ. 05</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |
| <p>Учебная практика по ПМ.05 Выработ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятиями, инструктаж по охране труда. 2. Органолептическая оценка качества изделий. 3. Отбраковка изделий 4. Укладка, упаковка, маркировка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | | 54 |
| <p>Производственная практика по ПМ 05: Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятиями, инструктаж по охране труда. 2. Участие в технологическом процессе по укладке и упаковке готовой продукции 3. Органолептическая оценка, контроль качества и отбраковка изделий. 4. Упаковка и маркировка. 5. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. 6. Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования 7. Оформление отчетной документации | | 180 |
| Всего | | 328 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий». Техническое оснащение учебного кабинета. Учебный кабинет должен быть оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кондитерский цех.

Техническое оснащение учебного кондитерского цеха: столы разделочные, набор инструментов, тара для сыпучих компонентов, просеиватель, мерные ёмкости, тестомесильная машина, дежа, фильтр для воды, электроводонагреватель, холодильник, весы, миксер, оборудование для упаковки и маркировки, контейнера для готовой продукции.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. – 384 с. - (Профессиональное образование).
2. Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2019. – 336 с. – (Профессиональное образование).
3. Мармузова, Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник / Л. В. Мармузова. -5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 288 с. – (Профессиональное образование).
4. Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т. Б. Цыганова. – 7-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 448 с. (Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 400 с. – (Профессиональное образование).
2. Дубровская, Н. И. кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие / Н. И. Дубровская. – 2-е изд., исп. – Москва: Академия, 2013. – 240 с. – (Начальное профессиональное образование).
3. Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2008. – 80 с. – (Непрерывное профессиональное образование) (Кондитер. Базовый уровень).
4. Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2009. – 64 с. – (Непрерывное профессиональное образование) (Кондитер. Базовый уровень).

5. Ковэн, С. Технологии хлебопечения: пер. с англ. яз. / С. Ковэн. – СПб. Профессия, 2017. – 416 с. – (Научные основы и технологии).
6. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 8-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 480 с. (Профессиональное образование).
7. Практическое руководство по производству хлебобулочных изделий в условиях малых предприятий (пекарен) / ред. Н. М. Жебелева. – Москва: Пищепромиздат, 1997. – 126 с.
8. Производственное обучение профессии «Кондитер»: учебное пособие: в 2 ч. / В. П. Андросов [и др.]–5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. - 208 с.
9. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий / отв. за вып. Г. П. Тарасова. – Москва: Прейскурант издат, 1989. – 494 с.
10. Соколова, Е. И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2008. – 64 с. – (Непрерывное профессиональное образование) (Кондитер).
11. Хамельман, Дж. Хлеб. Технология и рецептуры: пер. с англ. яз. / Дж. Хамельман. – 2-е изд., пераб. и доп. – СПб: Профессия, 2017. – 544 с.
12. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 512 с. – (Профессиональное образование).
13. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. – 8-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 304 с. – (Профессиональное образование).
14. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – 6-е изд., стер. – Москва: Академия. 2017. – (Профессиональное образование) (Индустрия питания).
15. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия. 2017. – (Профессиональное образование) (Индустрия питания)
16. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. – 4-е изд. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 315 с. – (Начальное профессиональное образование).

3.2.3.Электронные издания:

<https://www.youtube.com/watch?v=NJYbbcSZUZU> – Тонкости хлебного производства (видеоматериал)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Формы контроля и методы оценки |
|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| <p>ПК 5.1 Производить отбраковку готовой продукции</p> | <p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществляет отбраковку готовой продукции, - контролирует качество готовой продукции по органолептическим показателям, -отбраковывает готовые изделия по массе, -знает требования к качеству готовой продукции. | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий для самостоятельной работы; |
| <p>ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p> | <p>-Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -упаковывает готовую продукцию вручную, - упаковывает готовую продукцию на технологическом оборудовании, - устраняет мелкие неполадки упаковочногооборудования, - 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>учебной и производственно й практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике |
| <p>ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p> | <p>- Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществление укладки изделий в лотки, вагонетки контейнеры | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p> |
| <p>ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <ul style="list-style-type: none"> - сознательное отношение к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом. - демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в конкурсах; | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - результаты диагностики мотивационной сферы. | <p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий для самостоятельной работы; учебной и производственной практики <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике |
| <p>ОК. 02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> | <ul style="list-style-type: none"> - использование современных научных методов и способов решения профессиональных управленческих задач; - составление плана работы на краткосрочный и среднесрочный периоды; - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; - участие в определении целей деятельности; - планирование собственной деятельности и ее организация. | |
| <p>ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - способность анализировать и оценивать ситуацию; - принятие управленческого решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способность нести за них персональную ответственность; - владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности; - объективность оценки результата деятельности; - поиск информации. | |
| <p>ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> | <ul style="list-style-type: none"> - соответствие информации, полученной в процессе поиска для принятия эффективного управленческого решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития; - сформированность информационно-коммуникационных компетенций; - работа с различными источниками информации; - поиск информации и ее переработка; - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности | |

| | |
|---|--|
| <p>ОК. 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - использование ИКТ для совершенствования управления людьми, извлечения и реализации информации, применения ее в управленческой деятельности; - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| <p>ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться</p> | <ul style="list-style-type: none"> - распределение обязанностей внутри трудового коллектива; - выстраивание доброжелательных отношений |

| | | |
|---|--|--|
| <p>с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>с людьми в процессе трудовой деятельности; – разрешение конфликтных ситуаций; – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности; - развитие коммуникативных качеств личности.</p> | |
| <p>ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>- мотивационная готовность к выполнению воинской обязанности.</p> | |

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год были внесены следующие изменения и дополнения:

| № п/п | Раздел | Содержание дополнений/изменений | Основания для внесения дополнений/изменений |
|-------|--|---|---|
| 1. | 3. Условия реализации программы дисциплины | В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Чижикова О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471400 | Соблюдение требования ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь (п.4.17.) |

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров производственного
обучения,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год изменения и дополнения не
вносились.

| №п/п | | Раздел | Содержание дополнений/изменений | Основания для внесения дополнений/изменений |
|------|--|--------|------------------------------------|--|
| - | | - | - | - |

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров производственного
обучения,
протокол № 9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не
вносились.

| №п/п | | Раздел | Содержание дополнений/изменений | Основания для внесения дополнений/изменений |
|------|--|--------|------------------------------------|--|
| - | | - | - | - |