

**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"> <li>-отбраковки изделий;</li> <li>-укладки готовой продукции;</li> <li>-упаковки готовой продукции вручную;</li> <li>-упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;</li> <li>-устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</li> <li>-отбраковывать готовые изделия по органолептическим показателям и массе;</li> <li>-упаковывать изделия различными способами;</li> <li>-укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к качеству готовой продукции;</li> <li>-требования к упаковке и маркировке изделий;</li> <li>-правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;</li> <li>-правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;</li> <li>-возможные неисправности и способы их выявления.</li> </ul>

### 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
<b>Раздел модуля 1. Технология упаковки и укладки готовой продукции</b>		<b>94</b>
<b>МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции</b>		<b>94</b>
<b>Тема 1.1. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций</b>	<b>Теоретические занятия</b>	
	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
	<b>Практические занятия</b>	
	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	
<b>Тема 1.2. Хранение и транспортирование хлеба. Выход хлеба.</b>	<b>Теоретические занятия</b>	
	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
	<b>Практические занятия</b>	
	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"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.</li> <li>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.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика по ПМ.05 Выработ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятиями, инструктаж по охране труда.</li> <li>2. Органолептическая оценка качества изделий.</li> <li>3. Отбраковка изделий</li> <li>4. Укладка, упаковка, маркировка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</li> </ol>		54
<p><b>Производственная практика по ПМ 05:</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятиями, инструктаж по охране труда.</li> <li>2. Участие в технологическом процессе по укладке и упаковке готовой продукции</li> <li>3. Органолептическая оценка, контроль качества и отбраковка изделий.</li> <li>4. Упаковка и маркировка.</li> <li>5. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.</li> <li>6. Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования</li> <li>7. Оформление отчетной документации</li> </ol>		180
<b>Всего</b>		<b>328</b>

### **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
<b>ПК 5.1</b> Производить отбраковку готовой продукции	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: -осуществляет отбраковку готовой продукции, - контролирует качество готовой продукции по органолептическим показателям, -отбраковывает готовые изделия по массе, -знает требования к качеству готовой продукции.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий для самостоятельной работы;
<b>ПК 5.2.</b> Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	-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: -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.	учебной и производственно й практики  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике
<b>ПК 5.3.</b> Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	- 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: -осуществление укладки изделий в лотки, вагонетки контейнеры	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе
<b>ОК 01</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- сознательное отношение к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом. - демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в конкурсах;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе

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

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

<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><b>ОК 07.</b> 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: <a href="https://urait.ru/bcode/471400">https://urait.ru/bcode/471400</a>	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
-		-	-	-

**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 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2024/2025 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин, протокол №9 от 24 мая 2024 г.

В рабочую программу на 2024/2025 учебный год 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 источники: 1) Авроров, В. А. Упаковочные материалы и оборудование пищевых продуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18312-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/534767">https://urait.ru/bcode/534767</a>	Соблюдение требований ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь