

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № ____ от _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ
профессия 19.01.04 Пекарь**

г. Симферополь, 2022



Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Таранова И.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции» рассмотрена на заседании ЦМК «ПКД»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК «ПКД» _____ Е.В. Горченева

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Методист _____ Я.А. Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия/организации

Подпись, должность, инициалы, фамилия

« ____ » _____ 20 ____ г.

МП

© Таранова И.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Опыт работы не требуется.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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)

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ВД	ПМ.05 Укладка и упаковка 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 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 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

В рамках программы профессионального модуля обучающимися формируются Личностные результаты воспитания:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7

Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забочащийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	ЛР 15

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 68+216 часов

в том числе в форме практической подготовки 48+216 часов

Из них на освоение МДК – 68 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная – 144 часа

Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный по ПМ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональн ых общих компетенций	Наименования разделов профессионально го модуля	Суммарн ый объем нагрузки , час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельн ая работа
				Обучение по МДК					Практики		Консультаци и	
				Всег о	В том числе							
					Промежут	Теоретическо го обучения	Лабораторн ых и практически х занятий	Курсовы х работ (проекто в)	Учебна я	Производственн ая		
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12
ПК 5.1.-5.3. ОК 01-ОК 07	МДК.05.01. Технология упаковки и укладки готовой продукции	68	48	48	6	12	36				2	20
ПК 5.1.-5.3 ОК 01-ОК 07	Учебная практика, часов	72	72						72			
ПК 5.1.-5.3 ОК 01-ОК 07	Производственна я практика, часов	144	144							144		
	Промежуточная аттестация Экзамен по ПМ											
	Всего:	68+216	48+216	48	6	12	36		72	144	2	20

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
ПМ-05. Укладка и упаковка готовой продукции				
МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции			72	
РАЗДЕЛ 1. Технология упаковки и укладки готовой продукции.	Содержание учебного материала		12	
	1.	Тема №1 Ознакомление с отделением для укладки, упаковки и хранения хлебобулочных изделий	1	1
	2.	Тема № 2 Оборудование хлебохранилища, правила и способы наладки, регулирование режимов работы упаковочного оборудования.	1	1
	3.	Тема № 3 Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.	1	1
	4.	Тема № 4 Процессы происходящие в изделиях при хранении (усушка, черствение)	1	1
	5.	Тема № 5 Отбраковка хлебобулочных изделий	1	1
	6.	Тема № 6 Методы определения степени пропечённости хлебобулочных изделий	1	1
	7	Тема № 7 Методы определения пропеченности бараночных, сухарных изделий.	1	1
	8	Тема № 8 Болезни хлебобулочных изделий.	1	1

	Методы борьбы.			
9	Тема № 9 Технологии упаковки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1		1
10	Тема № 10 Санитарная обработка оборудования для хранения и транспортировки готовой продукции(лотков, вагонеток	1		1
11	Тема № 11 Лабораторный и органолептический контроль качества готовой продукции	1		1
12	Тема № 12 Учет брака. Виды брака. Внешний брак Учет готовой продукции. Отходы производства	1		1
	Лабораторно- практические работы	36		
13 14 15 16 17 18	Лабораторное занятие №1 Определение качества готовых изделий, Укладка готовых хлебных изделий.	М.У.к л.р.№ 1	1 1 1 1 1 1 1	2
19 20 21 22 23 24	Лабораторное занятие № 2 Укладка булочных, мелкоштучных изделий, баночных и сухарных	М.У.к л.р.№ 2	1 1 1 1 1 1	2
25 26 27 28 29	Лабораторное занятие.№ 3 Маркировка хлебных, булочных ,мелкоштучных изделий.	М.У.к л.р.№ 3	1 1 1 1 1	2

30			1	
31	Лабораторное занятие № 4	М.У.к л.р.№ 4	1	2
32	Отбраковка изделий. Отбор средней пробы.		1	
33			1	
34			1	
25			1	
36			1	
37	Лабораторное занятие № 5	М.У.к л.р.№ 5	1	2
38	Укладка, бараночных. сухарных изделий в лотки, вагонетки и		1	
39	контейнеры.		1	
40			1	
41			1	
42			1	
43	Лабораторное занятие № 6	М.У.к л.р.№ 6	1	2
44	Учет брака. Виды брака. Внешний брак Учет готовой продукции. Отходы		1	
45	производства		1	
46			1	
47			1	
48			1	
Самостоятельная работа				
49	Тема № 1 Биологическая защита хлеба от картофельной болезни.			
50	Тема № 2 Проблема производства хлеба в упаковке			
51	Тема № 3. Сохранение свежести хлеба			
52	Тема № 4 Проблемы пищевой полноценности хлеба.			
53	Тема № 5 Пути повышения микробиологической чистоты хлебобулочных изделий			
54	Тема № 6 Оборудование для сортировки			
55	Тема № 7 Техника безопасности			
56	Тема № 8 Санитарные требования к остывочному отделению			
57	Тема № 9 Санитарные требования к экспедиции			
58	Тема № 10 Санитарные требования к транспортированию готовых изделий			
59	Тема № 11 Санитарные требования к лоткам, вагонеткам			
60	Тема № 12 Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы.			
61	Тема № 13 Усушка.			
62	Тема № 14 Черствение хлеба			
63	Тема № 15, Тема № 16 Способы сохранения свежести изделий			

	64	Тема № 17 Правила укладки изделий в лотки Тема № 18 Ознакомление с механизацией работ в хлебохранилище и экспедиции. Тема № 19 Транспорт для перевозки продукции Тема № 20 Ознакомление с правилами возврата хлеба из торговой сети. Тема № 21 Укладка готовых изделий на лотки Тема № 22 Контроль качества изделий Тема № 23 Учет готовой продукции Тема № 24 Учет брака. 2		
	65			
	66			
	67			
	68			
	69			
	70			
	71			
	72			
		Производственная практика		144
		Экзамен квалификационный ПМ.05 Укладка и упаковка		6
Учебная практика			72	2,3
1. Проведение бракеража готовых хлебобулочных изделий оценка органолептических показателей качества изделий. Ознакомление с бракеражным журналом, заполнение бракеражного журнала. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.			12	
2. Укладка и упаковка хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки			12	
3. Выполнение операций по укладке и упаковке булочных изделий			12	
4. Укладка и упаковка мелкоштучных сдобных изделий			12	
5. Укладка и упаковка мучных изделий			12	
6. Укладка и упаковка тортов и пирожных			12	
Производственная практика			144	2,3
1. Ознакомление с работой остывочного цеха; экспедиции с цехом упаковки готовой продукции			24	
2. Ознакомление с правилами работы на упаковочном оборудовании			24	
3. Инструктаж по технике безопасности			24	
4. Выполнение операций по укладке и упаковке готовой продукции			24	
5. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.			24	
6. Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования			24	
Всего			68+216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

– «Технология кондитерского производства»;

Лаборатории:

– «Учебный кондитерский цех №1, №2»

– «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска, муляжи хлебобулочных, кондитерских изделий, планшеты, плакаты, таблицы, схемы приготовления;

Технические средства обучения:

компьютеры, проектор, экран;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, производственные столы, производственные ванны, раковины.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весоизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, пароконвектомат, пекарский шкаф, электрическая плита, холодильные шкафы; инструменты (ножи, скалки, формочки для выпечки), инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли, кондитерские насадки, мешки), столовая посуда.

Оснащение баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Флористика» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills) или их аналоги.

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.

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., , Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

- 1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 384 с.
- 2.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.
- 3.Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов нД: Феникс,2012.- 190 с.
- 4.Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. – СПб.: Изд-во "ПРОФИКС", 2013 г.

Дополнительные источники:

- 1.Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.
- 2.Бутейкис Н.Б., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: - М.: Академия, 2010.

3.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2011 г.

4.Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.

5.Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.

6.Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие для НПО/ И. И. Потапова, Н.В. Корнеева.- 2-е изд., стер..- М. :Академия,2012.- 64 с.

7.Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/ Сост. А. В. Павлов.- СПб.: Профи, 2010.- 296 с.

8.Селезнев А. А. Библия Кондитера: кулинария/ А. Селезнев.- 3-е изд. доп.- М.: Эксмо,2012.- 512 с.

9.Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия», 2009.

10. Цыганкова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО/ Т.Б.Цыганкова. - М.: ПрофОбрИздат, 2010.

11. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Интернет-ресурсы:

1.Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://supercook.ru>

Тайны кулинарии [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://x-food.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> – контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; – отбраковывать готовые изделия по массе; – упаковывать изделия различными способами; – укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<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 	<p><i>Устный опрос Тестирование Решение ситуационных задач</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка и оценка решений индивидуальных задач, - тестирование по темам дисциплины. - оценка выполнения практических работ, - проверка и оценка выполнения индивидуальных творческих заданий, <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>