

Министерство образования, науки и инновационной политики Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства
продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной
документацией**

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного
сырья (направление подготовки – кондитер сахаристых изделий)

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Ф.И.О., ученая степень, квалификационная категория, должность,

Ликаева Н.А.

преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК *(название ПЦК)*

Протокол № _____ от _____

Председатель ПЦК _____

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« _____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Рабочая 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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен освоить:

- Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
- Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
- Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику
- Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 228 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 152 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 89+63 часов;

самостоятельной работы обучающегося 76 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приемка, хранения и подготовка сырья к переработке**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.
ПК 1.4.	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы 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	ЛР 4

следа»	
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
Заботящийся 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	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные министерством образования и науки Калужской области	
Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развитию.	ЛР 18

Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда.	ЛР 19
Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона.	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	ЛР 21
Использующий грамотно профессиональную документацию.	ЛР 22
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	ЛР 23
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков	ЛР 24
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	ЛР 25
Соблюдающий этические нормы общения	ЛР 26

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного	228	152	63	-	76	-	-	-

	сырья в соответствии с эксплуатационной документацией								
	Учебная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	216							216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов		Уровень освоения	Результаты освоения
1	2	3		4	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	152			
МДК 01.01	Проверка исправности и выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях	89	63		
	Содержание учебного материала	89			

1.	Характеристика основного сырья	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
2.	Сахар и сахаросодержащие продукты			ОП 1,9, ЛР 1-26
3.	Фруктово-ягодные полуфабрикаты	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
4.	Студнеобразователи	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
5.	Жиры	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
6.	Орехи	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
7.	Какао-бобы. Получение какао-тертого	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
8.	Приготовление сахарного сиропа	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
9.	Приготовление инвертного сиропа	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
10	Приготовление карамельного сиропа	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
11	Научные основы кристаллизации сахарозы из пересыщенных растворов	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
12	Характеристика и способы получения помадных масс	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
13	Получение помадных масс «холодным»	2	2	ОП 1,9,

	способом			ЛР 1-26
14	Особенности получения молочных конфетных масс	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
15	Получение ликерных конфетных масс	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
16	Получение кремовых масс	2	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
17	Получение халвичных конфетных масс	2	2	ОП 1,9,
18	Производство масс для конфет студнеобразной структуры	2	2	ЛР 1-26
19	Получение сбивных конфетных масс	2	2	ОП 1,9,
20	Научные основы получения масс на ореховой основе	2	2	ЛР 1-26
21	Производство масс пралине	2	2	ОП 1,9,
22	Получение марципановых масс	2	2	ЛР 1-26
23	Получение грильяжных масс	2	2	ОП 1,9,
24	Приготовление сахарного сиропа	2	2	ЛР 1-26
25	Подготовка глазури и корпусов конфет к глазированию	2	2	ОП 1,9,

26	Покрытие корпусов конфет глазурью	2	2	ЛР 1-26
27	Общие сведения о карамели. Технологические операции при производстве карамели.	2	2	ОП 1,9,
28	Изучение разновидностей карамели по натуральным образцам в соответствии с их квалификацией.	2	2	ЛР 1-26
29	Освобождение сырья от тары. Просеивание и фильтрация сырья.	2	2	ОП 1,9,
30	Вычерчивание схемы просеивателя МПМ-800	2	2	ЛР 1-26
31	Вычерчивание схемы протирочной машины КПУ-М	2	2	ОП 1,9,
32	Карамельный сироп: определение, способы приготовления, требования к качеству готового сиропа.	2	2	ЛР 1-26
33	Вычерчивание схемы диссатора	2	2	ОП 1,9,
34	Вычерчивание схемы сироповарочной станции ШСА-1	2	2	ЛР 1-26
35	Карамельная масса: определение, способы приготовления, требования к качеству готовой массы.	2	2	ОП 1,9,

36	Вычерчивание схемы универсального вакуум-аппарата М-184	2	2	ЛР 1-26
37	Вычерчивание схемы унифицированного змеевикового вакуум-аппарата	2	2	ОП 1,9,
38	Общая характеристика. Виды начинок. Приготовление фруктово-ягодных, молочных, помадных, ликерных, марципановых, ореховых, масляно-сахарных, сбивных начинок.	2	2	ЛР 1-26
39	Вычерчивание технологических схем приготовления начинок	2	2	ОП 1,9,
40	Охлаждение карамельной массы. . Проминка и вытягивание. Образование карамельного батона и калибрование карамельного жгута.	2	2	ЛР 1-26
41	Вычерчивание схемы охлаждающей машины НОМ-2	2	2	ОП 1,9,
42	Вычерчивание схемы проминального транспортера	2	2	ЛР 1-26
43	Вычерчивание схемы тянульной машины	2	2	ОП 1,9,
44	Вычерчивание схемы карамельнообкаточной машины	2	2	ЛР 1-26

	45	Вычерчивание схемы цепных линейно-режущих, цепных карамелештампующих машин	3	2	ОП 1,9,
		Практическое занятие 1. Хранение и подготовка сырья к производству	6	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
		Практическое занятие 2. Получение массы для щербета	6	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
		Практическое занятие 3. Формование конфетных масс отливкой	6	2	ОП 1,9, ЛР 1-26
		Практическое занятие 4. Безкрахмальная отливка помадных масс	6	2	ОП 1,9,
		Практическое занятие 5. Формование конфетной массы размазыванием пластов с последующей резкой	6	2	ЛР 1-26
		Практическое занятие 6. Формование массы, выпрессовыванием жгутов с последующей резкой	6	2	ЛР 1-26
		Практическое занятие 7. Формование конфетной массы отсадкой	6	2	
		Практическое занятие 8. Требования ГОСТ 4570-2014 Конфеты	6	2	ОП 1,9,
		Практическое занятие 9. Поточно-механизированные линии по производству	6	2	ЛР 1-26

	конфет			
	Практическое занятие 10. Поточно-механизированные линии по производству шоколадных масс	6	2	ОП 1,9,
	Практическое занятие 11. Завертка, упаковка и хранение конфет	3	2	ЛР 1-26
Самостоятельная работа при изучении раздела		76		
Тематика заданий для самостоятельного изучения 1.Дражирование 2.Глянцевание драже 3.Выработка сахарных таблеток 4.Расфасовка и упаковка драже 5.Оборудование для производства корпусов драже 6.Оборудование для нанесения покрытий на корпуса драже и приготовления сахарных таблеток 7. Органолептические методы контроля качества 8. Технохимические методы исследований Нетрадиционное сырье для изготовления халвы. Новые виды изделий с использованием нетрадиционных видов сырья.				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета технического обслуживания технологического оборудования производства продуктов питания для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

<p><u>Кабинет</u> <u>технического</u> <u>обслуживания</u> <u>технологического</u> <u>оборудования</u> <u>производства</u> <u>продуктов питания</u></p>	<p>Оборудование: Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Шкаф плательный -1 Шкаф трёхъярусный -3 Стол ученический письменный -13 Стул ученических -26 Стул преподавателя-1 Доска зелёная-1 Доска интерактивная-1 Стол компьютерный -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, рецептуры.</p>
--	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – Издательство «Лань», 2019.
2. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. – М.: Издательство «Академия», 2019.
3. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Брехов А.Ф. Технология карамели. – Санкт- Петербург: ГИОРД, 2019.

Дополнительная литература:

1. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий. – М.: ИРПО, 2002.
2. Справочник по сырью, полуфабрикатам и готовым изделиям кондитерского производства. – М.: Издательство «Пищевая промышленность», 2013.
3. Соколова Е. И., Ермилова С. В. Современное сырье для кондитерского производства. – М.: Издательство «Академия», 2009.
4. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

Нормативная литература:

1. Санитарно-гигиенические нормы и правила « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.- М.: 2002. - 164 с.
2. Сборник технологических инструкций для производства макаронных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989. – 74 с.
3. Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 1974. – 34 с.
4. Инструкция по определению производственных мощностей предприятий макаронной промышленности всех форм подчиненности. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 1977. – 18 с.

Интернет-ресурсы:

1. Объединённые кондитеры — кондитерский холдинг
<http://www.uniconf.ru/>
2. Мастерская карамели
<https://masterskaya-karameli.ru/>
3. Российское образование. Федеральный портал
<http://www.edu.ru>

4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Изготавливать леденцовую карамель	Изготавливает леденцовую карамель в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции
Изготавливать карамель с начинками	Изготавливает карамель с начинкой в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции
Изготавливать халву	Изготавливает халву в соответствии с рецептурой	Тестирование Наблюдение за выполнением задания на практике и экспертная оценка соответствия результатов требованиям инструкции

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.