

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ 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
по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

(Направление подготовки – Кондитер сахаристых изделий)

г. Новосибирск, 2025 г.

Рабочая программа ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от «11» ноября 2022 года

Организация- разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки».

Составитель

Ликаева Наталья Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории

Согласовано

Методист _____/Н.И. Дугаева/

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03., 19.02.11

« 29 » августа 2025 г. Протокол №1

Председатель ПЦК _____/ В.С Шакирова/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

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

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В рамках программы профессионального модуля с целью овладения основным видом профессиональной деятельности обучающимися осваиваются профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	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

Общие компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Практический опыт, знания, умения

Иметь практически	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по
-------------------	---

й опыт	производству продуктов питания из растительного сырья
Уметь	Визуально оценивать исправность технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Знать	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях продуктов питания из растительного сырья

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего **516** часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **152** часа,

из них:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося = **152** часа;

включая:

- лабораторных и практических занятий - **63** часа;

- самостоятельной работы обучающегося - **76** часов;

- учебной практики - **72** часа;

- производственной практики - **216** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК					Практики	
			Всего	В том числе				Учебная	Производственная
1	2	3	4	Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	9	10
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	МДК.01.01 Проверка неисправностей и выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях	228	228	63	-	76	2	72	216
ПК 1.1, ПК 1.2,	УП.01.01 Учебная практика	72	72						

ПК 1.3, ПК 1.4. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	ПП.01.01 Производственная практика	216	216						
	Промежуточная аттестация	9							
	Всего:	516	516	21	-	76	2	72	216

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
ПМ. 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		
МДК. 01.01 Проверка исправностей и выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		152
3 семестр		
Раздел 1. Проверка неисправностей и выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования производства	Содержание	28
	1. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства драже	2
	2. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства конфет помадных	2
	3. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства шоколада	2

сахаристых кондитерских изделий

4. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства мармелада	2
5. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства зефира	2
6. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства пастилы	2
7. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства карамели леденцовой	2
8. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства халвы	2
9. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства карамели с начинками	2
10. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства конфет желейных	2
11. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства шоколадных изделий	2
12. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства конфет на ореховой основе	2
13. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства конфет со сбивным корпусом	2
14. Проверка неисправностей в работе технологического оборудования производства молочных конфетных масс	2
Практические занятия и лабораторные работы	20
ПЗ 1 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве драже	2
ПЗ 2 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве конфет помадных	2
ПЗ 3 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве шоколада	2
ПЗ 4 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве мармелада	2
ПЗ 5 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе	2

технологического оборудования при производстве зефира	
ПЗ 6 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве пастилы	2
ПЗ 7 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве карамели леденцовой	2
ПЗ 8 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве карамели с начинками	2
ПЗ 9 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве конфет жележных	2
ПЗ 10 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве шоколадных изделий	2
Самостоятельная работа:	24
Самостоятельная работа № 1. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства кондитерских сахаристых изделий. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)	6
Самостоятельная работа № 2 Проверка неисправностей и выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования производства сахаристых кондитерских изделий. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	6
Самостоятельная работа № 3 Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства кондитерских сахаристых изделий. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических	6
Самостоятельная работа №4 Анализ проведения устранения неисправностей в работе технологического оборудования производства сахаристых кондитерских изделий Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	6

4 семестр		
Раздел 2. Проверка неисправностей и выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве сахаристых кондитерских изделий	Содержание	30
	15. Проверка неисправностей сигнализации при производстве драже	2
	16. Проверка неисправностей сигнализации при производстве конфет помадных	2
	17. Проверка неисправностей сигнализации при производстве шоколада	2
	18. Проверка неисправностей сигнализации при производстве мармелада	2
	19. Проверка неисправностей сигнализации при производстве	2
	20. Проверка неисправностей сигнализации при производстве пастилы	2
	21. Проверка неисправностей сигнализации при производстве карамели леденцовой	2
	22. Проверка неисправностей сигнализации при производстве халвы	2
	23. Проверка неисправностей сигнализации при производстве карамели с начинками	2
	24. Проверка неисправностей сигнализации при производстве конфет жележных	2
	25. Проверка неисправностей сигнализации при производстве шоколадных изделий	2
	26. Проверка неисправностей сигнализации при производстве конфет на ореховой основе	2
	27. Проверка неисправностей сигнализации при производстве конфет со сбивным корпусом	2
	28. Проверка неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве молочных конфетных масс	2
	29. Проверка неисправностей сигнализации при производстве молочных конфетных масс	2
Практические занятия и лабораторные работы		43

ПЗ 11 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве драже	2
ПЗ 12 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве конфет помадных	2
ПЗ 13 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве шоколада	2
ПЗ 14 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве мармелада	2
ПЗ 15 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве зефира	2
ПЗ 16 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве пастилы	2
ПЗ 17 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве карамели леденцовой	2
ПЗ 18 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве карамели с начинками	2
ПЗ 19 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве конфет желейных	2
ПЗ 20 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве шоколадных изделий	2
ПЗ 21 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве конфет на ореховой основе	2
ПЗ 22 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве конфет со сбивным корпусом	2
ПЗ 23 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве молочных конфетных масс	2
ПЗ 24 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве грильяжных масс	2
ПЗ 25 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве халвы масс	2
ПЗ 26 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве восточных сладостей	2

	ПЗ 27 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе систем безопасности и сигнализации при производстве ириса	1
	ПЗ 28 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве конфет на ореховой основе	2
	ПЗ 29 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве конфет со сбивным корпусом	2
	ПЗ 30 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве молочных конфетных масс	2
	ПЗ 31 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве грильяжных масс	2
	ПЗ 32 Выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования при производстве грилхалвыяжных масс	1
Раздел 3. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства кондитерских сахаристых изделий	Содержание	29
	32. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства драже	2
	33. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства конфет помадных	2
	34. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства шоколада	2
	35. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства мармелада	2
	36. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства зефира	2

37. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства пастилы	2
38. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства карамели леденцовой	2
39. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства халвы	2
40. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства карамели с начинками	2
41. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства конфет желейных	2
42. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства шоколадных изделий	2
43. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства конфет на ореховой основе	2
44. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства конфет со сбивным корпусом	2
45. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства молочных конфетных масс	2

46. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства ликерных конфетных масс		2		
47. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства марципановых конфетных масс		1		
Самостоятельная работа		52		
Самостоятельная работа № 1. Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства кондитерских сахаристых изделий. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)		20		
Самостоятельная работа № 2 Проверка неисправностей и выполнение технологических операций по исправлению неисправностей в работе технологического оборудования производства сахаристых кондитерских изделий. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		20		
Самостоятельная работа № 3 Проверка неисправностей контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях производства кондитерских сахаристых изделий. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических		6		
Самостоятельная работа №4 Анализ проведения устранения неисправностей в работе технологического оборудования производства сахаристых кондитерских изделий Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		6		
		Всего	ТЗ	ПЗ
		152 ч	89	63

Учебная практика по ПМ.01 МДК. 01.01 Виды работ : Тема 1 Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности в учебной мастерской. Тема 2 Изготовление конфет “Сливочная помадка” Тема 3 Изготовление пралиновых конфет «Батончик» Тема 4 Изготовление конфет «Птичье молоко». Тема 5 Изготовление марципановых конфет Тема 6 Изготовление конфет “Трюфели”. Органолептическая оценка готовых изделий. Тема 7 Изготовление конфет “Баунти”. Физико-химические показатели готового изделия Тема 8 Приготовление изделия “Шоколадное безе”. Влияние температурных режимов на скорость сушки изделий. Тема 9 Изготовление шоколада с наполнителями. Особенности темперирования шоколада Тема 10 Изготовление изделия “Шоколадные конфеты полые”. Тема 11 Способы формования Тема 12 Защита практики. Дифференцированный зачет.	72
Производственная практика по ПМ.01 МДК 01.02 Виды работ Тема 1 Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности на предприятие Тема 2 Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине Тема 3 Наблюдение и контроль за процессом на заверточной машине Тема 4 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства зефира Тема 5 Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M31S Тема 6 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства мармелада Тема 7 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства шоколада Тема 8 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства шоколадных плиток с начинкой Тема 9 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства полых шоколадных фигур Тема 10 Наблюдение и контроль за процессами на оборудовании для производства драже Тема 11 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства конфет сбивных Тема 12 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства карамели с начинкой Тема 13 Наблюдение и контроль за процессом фасования какао-порошка Тема 14 Наблюдение и контроль за процессом упаковывания какао-порошка Тема 15 Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак stark	216

Тема 16 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства карамели леденцовой Тема 17 Наблюдение и контроль за процессами на линии производства халвы тахинной Тема 18 Наблюдение и контроль за процессами на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий Тема 19 Наблюдение и контроль за процессами на линии производства халвы подсолнечной Тема 20 Наблюдение и контроль на линии производства карамели мягкой Тема 21 Наблюдение и контроль на линии производства карамели с переслоеной начинкой Тема 22 Наблюдение и контроль на линии производства маршмелоу Тема 23 Наблюдение и контроль на линии производства ириса тираженного Тема 24 Наблюдение и контроль на линии производства ириса литого Тема 25 Наблюдение и контроль на линии производства нуги Тема 26 Наблюдение и контроль на линии производства драже ядрового Тема 27 Наблюдение и контроль на линии производства ликерных конфет Тема 28 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства жележных конфет Тема 29 Наблюдение и контроль на линии производства помадных конфет Тема 30 Наблюдение и контроль на линии производства конфет на вафельной основе Тема 31 Наблюдение и контроль на линии производства марципановых масс Тема 32 Наблюдение и контроль на линии производства грильяжных конфет Тема 33 Наблюдение и контроль на линии производства пралиновых конфет Тема 34 Наблюдение и контроль на линии производства конфет с начинкой Тема 35 Наблюдение и контроль на линии производства молочных конфет Тема 36 Защита практики. Зачет. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	228

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета: технологии производства сахаристых изделий; технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий, организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технического оснащения и организации рабочего места 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

Кабинет: Технологии производства кондитерских сахаристых изделий; технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий, организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и технического оснащения и организации рабочего места	Оборудование: Шкаф -4 Стол ученический -20 Стол компьютерный -2 Тумба- 1 Стул ученический -26 Стул учительский -1 Доска интерактивная -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Мышь -1; Сетевой фильтр -1 Манекены животных -43 Информационный стенд -1 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
---	--

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

№ 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
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

3.2. Требования к кадровым условиям реализации 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.

3.3. 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

Основная литература:

1. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – Издательство «Лань», 2021.
2. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. – М.: Издательство «Академия», 2022.
3. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Брехов А.Ф. Технология карамели. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2023.

Дополнительная литература:

1. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий. – М.: ИРПО, 2020.
2. Справочник по сырью, полуфабрикатам и готовым изделиям кондитерского производства. – М.: Издательство «Пищевая промышленность», 2022.
3. Соколова Е. И., Ермилова С. В. Современное сырье для кондитерского производства. – М.: Издательство «Академия», 2023.
4. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся уровень сформированности профессиональных и общих компетенций, обеспечивающих их наличие знаний, умений и навыков практического опыта.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностные результаты	Основные показатели оценки результата, критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
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.	- оценка исправности 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; -проявление устойчивого интереса к будущей профессии; -участие в конкурсах профессионального мастерства	Текущий контроль знаний. Промежуточная, итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.
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.	-постановку целей и выбор методов ее достижения, - знания в области устранения 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; -организация собственной профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска проблем и их	Текущий контроль знаний. Промежуточная, итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.

	решений;	
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.	- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ; -самоанализ и коррекция результатов собственной работы; -грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий
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	- эффективная подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией-эффективный выбор методов поиска необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные; -освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторныхзанятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Готовность: - анализировать выполнение рабочего задания, - осуществлять оценку собственной деятельности, - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, - нести ответственность за результаты своей работы.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Демонстрация коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе