

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ
ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ В
СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ**

для профессии

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья**

(Направление подготовки – Кондитер сахаристых изделий)

г. Новосибирск, 2025 г.

Рабочая программа ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями 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

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Согласовано

Методист _____ /Н.И. Дугаева/
фио

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла
по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальностям 19.02.03., 19.02.11
Протокол №1 от « 29 » августа 2025 г
Председатель ПЦК _____/А.О. Лазарь/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)
« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ГО МОДУЛЯ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями 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, предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.
	ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.
	ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии

	с технологическими инструкциями.
	ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

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 практический опыт	-регулировки параметров и режимов технологических операций, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях. -регулировки параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
Уметь	-подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями; -оценивать качество сырья и полуфабрикатов по

	органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий; -рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Знать	-основы технологии производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего **516** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **234** часа,

из них:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося
156 часа;

- | | |
|---------------------------------------|-------------------|
| - лабораторных и практических занятий | 71 час; |
| - самостоятельной работы обучающегося | 78 часов; |
| - учебной практики | 36 часа; |
| - производственной практики | 144 часов. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02

Коды профессиональных, общих компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК					Практики	
			Всего	В том числе				Учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	МДК.02.01 Регулировка параметров и режимов технологических операций, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях	136	136	42	-	45	5	36	144

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	МДК.02.02 Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях	98	98	29		33	4		
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	Учебная практика	36	36						
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144	144						
	Промежуточная аттестация	9							
	Всего:	516	516	71	-	78	9	36	144

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02

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.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями		
МДК.02.01 Регулировка параметров и режимов технологических операций, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях		91
Раздел 1. Регулировка параметров технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях	Содержание материала теоретических занятий	24
	Характеристика шоколада и шоколадных изделий	2
	Основное и вспомогательное сырье при производстве шоколада и шоколадных изделий	2
	Технология производства шоколада	2
	Технологи производства шоколадных изделий	2
	Очистка и сортировка какао-бобов	2
	Сушка, дробление и алкализация как процессы при подготовке какао-бобов и его составных частей к производству	2
	Процесс получения какао-масла	2
	Процесс получения какао-порошка	2
	Процесс вальцевания при производстве шоколада и шоколадных изделий	2
	Смешивание рецептурных компонентов и процесс разводки	2
	Конширование шоколада и шоколадных изделий	2
	Формование шоколада и шоколадных изделий	2
	Практические занятия и лабораторные работы	14

	Практическая работа 1. Анализ качества сырья для изготовления шоколада и шоколадных изделий	2
	Практическая работа 2. Пути оптимизации технологических процессов при производстве шоколада и шоколадных изделий	2
	Практическая работа 3. Анализ органолептических и физико-химических показателей шоколада и шоколадных изделий	2
	Практическая работа 4. Оформление производственной и технологической документации при производстве шоколада и шоколадных изделий	2
	Практическая работа 5. Расчет производственных рецептур при приготовлении шоколада и шоколадных изделий	2
	Практическая работа 6 Расчет выхода готовых изделий.	2
	Практическая работа 7 Расчет расхода сырья для производства шоколада и шоколадных изделий	2
Раздел 2. Регулировка режимов технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях	Содержание теоретических занятий	18
	Характеристика сырья и материалов для изготовления мармеладо-пастильных изделий	2
	Характеристика сырья и материалов для изготовления мармеладо-пастильных изделий	2
	Физико-химические свойства и студнеобразующая способность пектиновых веществ	2
	Особенности приготовления и уваривания фруктово-сахарной смеси	2
	Основные моменты темперирования, формования и выстойки мармелада	2
	Технологические параметры сушки. Виды и особенности расфасовки, упаковки и хранения мармелада	2
	Производство желейного мармелада	2
	Производство пастильных изделий	2
	Влияние технологических факторов на структурообразование пастильных изделий	2
	Практические занятия и лабораторные работы	14

	Практическая работа № 8 Анализ качества сырья для изготовления мармеладо-пастильных изделий	2
	Практическая работа №9 Определение органолептических и физико-химических показателей мармеладо-пастильных изделий	2
	Практическая работа №10 Пути оптимизации технологических процессов в производстве мармеладо-пастильных изделий	2
	Практическая работа №11 Оформление производственной и технологической документации при производстве мармеладо-пастильных изделий	2
	Практическая работа №12 Расчет производственных рецептур при приготовлении мармеладо-пастильных изделий	2
	Практическая работа №13 Практическая работа 7 Расчет расхода сырья для производства шоколада и шоколадных изделий	2
	Практическая работа №14 Эксплуатация основных видов оборудования при производстве мармеладо-пастильных изделий	2
Раздел 3. Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях	Содержание теоретических занятий	7
	Халва. Технология изготовления	2
	Оборудование для изготовления халвы	2
	Карамель. Технология производства леденцовой карамели	2
	Технология производства начинок для карамели	1
	Практические занятия и лабораторные работы	14
	Практическая работа №15 Анализ качества сырья для изготовления карамели	2
	Практическая работа № 16 Определение органолептических и физико-химических показателей карамели	2
	Практическая работа №17 Пути оптимизации технологических процессов в производстве карамели	2
	Практическая работа №18 Оформление производственной и технологической документации при производстве карамели	2
	Практическая работа №19 Расчет производственных рецептур при	2

	приготовлении карамели	
	Практическая работа № 20 Расчет расхода сырья для производства карамели. Расчет выхода готовых изделий	2
	Практическая работа №21 Эксплуатация основных видов оборудования при производстве карамели	2
Самостоятельная работа		45
Самостоятельная работа № 1. Регулировка параметров технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)		15
Самостоятельная работа № 2 Регулировка режимов технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		15
Самостоятельная работа № 3 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических		15
МДК.02.02 Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях		
Раздел 1. Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции,	Содержание теоретических занятий	22
	Получение масс для конфет кристаллической структуры	2
	Производство масс для конфет студнеобразной структуры	2
	Производство масс для конфет пенообразной структуры	2
	Производство конфетных масс на ореховой основе	2
	Способы формования конфетных масс (корпусов)	2
	Глазирование корпусов конфет	2
	Завертка, упаковка и хранение конфет	2
	Производство ириса	2
	Производство драже	2

	Маркеровка конфет, ириса и драже	2
	Брак и пороки конфет, ириса и драже	2
	Практические занятия и лабораторные работы	12
	Практическая работа 1. Анализ качества сырья для изготовления конфет, драже и ириса	2
	Практическая работа 2. Определение органолептических и физико-химических показателей конфет, драже и ириса	2
	Практическая работа 3. Пути оптимизации технологических процессов в производстве карамели	2
	Практическая работа 4. Оформление производственной и технологической документации при производстве конфет, драже и ириса	2
	Практическая работа 5. Расчет производственных рецептур при приготовлении конфет, драже и ириса	2
	Практическая работа 6. Расчет расхода сырья для производства конфет, драже и ириса. Расчет выхода готовых изделий	2
	Содержание теоретических занятий	14
	Введение в упаковку и маркировку готовой продукции	2
	Технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий	2
	Технологический процесс упаковывания кондитерских изделий	2
	Технологический процесс завертывания кондитерских изделий	2
	Брак и пороки процесса расфасовывания кондитерских изделий	2
	Брак и пороки процесса упаковывания кондитерских изделий	2
	Брак и пороки процесса завертывания кондитерских изделий	2
	Практические занятия и лабораторные работы	17
	Практическая работа 7. Виды заверточно-упаковочных материалов	2
	Практическая работа 8. Свойства бумаги, картона, пергамента, подпергамента и фольги в процессе завертывания кондитерских изделий	2
	Практическая работа 9. Применение многослойных пленочных и комбинированных материалов в кондитерской промышленности	2

	Практическая работа 10. Способы упаковывания кондитерских изделий	2	
	Практическая работа 11. Завертывание кондитерских изделий	2	
	Практическая работа 12. Расфасовывание кондитерских изделий	2	
	Практическая работа 13. Упаковывание кондитерских изделий	2	
	Практическая работа 14. Маркировка готовых изделий	2	
	Практическая работа 15. Хранение готовых изделий	1	
Самостоятельная работа		33	
Самостоятельная работа № 1. Завертка и расфасовка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях		10	
Самостоятельная работа № 2 Маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях		10	
Самостоятельная работа № 3 Упаковка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях		13	
Всего 156 ч		ТЗ	ПЗ
		85	71
Учебная практика по ПМ.02			
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. Защита практики. Дифференцированный зачет.			
		36	
Производственная практика по ПМ.02			
Виды работ:			
- Инструктаж промышленной санитарии, соблюдение техники безопасности на производстве.			
- Инструктаж по охране труда, заполнение документов, оформление пропусков.			
- Технологические процессы упаковывания			
- Технологические процессы расфасовывания			
		144	

- Технологические процессы завертывания - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине 5500 для индивидуальной групповой заправки карамели - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине MC IEW с ориентирующим транспортным питателем MC A4 для завертывания конфет в конверт - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине MC 1 с ориентирующим транспортным питателем MC A3 для завертывания конфет в саше - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине MC 1B для завертывания конфет в обтяжку - Наблюдение и контроль за процессом на формующе-зарезочной машиной 1200-N - Наблюдение и контроль за процессом на машине GTP - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине с одним операционным ротором для фасования какао-порошка в картонные пачки - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине AP-4Ж для фасования кондитерских изделий с ручным взвешиванием порций - Наблюдение и контроль за процессом на многопорционном весовом дозаторе - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине Машина ЕФ с горизонтальным ротором -- - Наблюдение и контроль за процессами на машине ЗКЦА с вертикальным ротором для завертывания конфет 26.04 Наблюдение и контроль за процессами на машине 1100 для завертывания карамели вперекрутку - Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M1X - Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной вертикальной машине M1M - Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M3M - Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M3G Vario - Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M31S - Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M3A (M3As) - Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M4 - Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M5 - Наблюдение и контроль за процессами на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий - Наблюдение и контроль за процессами на линии фасовки в лоток - Наблюдение и контроль за автоматом упаковочным ТДА 1200-ШБ ВД - Наблюдение и контроль за автоматом упаковочным SUPREMA - Наблюдение и контроль за вертикальным упаковщиком MV 100 Small - Наблюдение и контроль за автоматом ЛИНЕПАК ФЗМ - Наблюдение и контроль за горизонтальной упаковочной машиной «ЛИНЕПАК» - Наблюдение и контроль за вертикальным упаковочным автоматом ECOSPEEDY INCLINABILE (наклоняемый)	
--	--

- Наблюдение и контроль за процессами на горизонтальной упаковочной машине MINI от SIGITASPAK - Наблюдение и контроль за процессами на компактной упаковочной машине MAYA INCLINATA - Наблюдение и контроль за процессом на карамелезаверточном автомате ЕУ-4 - Наблюдение и контроль за процессом на полуавтомате типа ЕФ для закрутки карамели и конфет с заделкой концов «в уголок» - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине Линепак ф3м с нижней размоткой - Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Линепак ф3м box-motion - Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Линепак sr 500 - Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Стиппак str-250 - Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Stickpack (десять ручьёв) - Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак 1006 - Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак 1006 - Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак m1 - Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак twin - Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак stark - Наблюдение и контроль за процессом упаковки какао-порошка - Наблюдение и контроль за процессом фасования какао-порошка - Наблюдение и контроль за процессом упаковки шоколадных конфет - Наблюдение и контроль за процессом фасования вафельных заготовок - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине вертикальной M1M - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M3M - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M3G - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M3G Vario. - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M31S - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M3A (M3As) - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M4 - Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M5 - Составление отчета, защита практики, зачет	
Всего	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ 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: Стол ученический письменный -13 Стул ученических-26 Стул преподавателя -1 Стол преподавателя с тумбочкой -1 Доска магнитная зелёная -1, Доска-1 Компьютер в комплекте с принтером и колонкой с лицензионным программным обеспечением -1, Тумба для бумаг -1 Шкаф для документов -2. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, рецептуры.
---	--

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободнораспространяемого 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 учебных изданий:

Основная литература:

1. Драгилев А.И., Хромеев 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.

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, а так же личностных результатов воспитания.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.	- регулировка параметров и режимов технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях	Текущий контроль знаний. Промежуточная, итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.
ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.	- проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.	Текущий контроль знаний. Промежуточная, итоговая аттестация. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов, практических заданий. Итоговый контроль знаний.
ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - соблюдение требований персональной гигиены в	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий

	соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, чистота на рабочем месте и т.д.);	
ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.	- упакованные и маркированные в соответствии с требованиями и правилами готовые кондитерские сахаристые изделия на специальном технологическом оборудовании	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

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/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ 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	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	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.	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