

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 Организационно-технологическое обеспечение производства
растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных
технологических линиях**

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей

Воронеж
2026

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г №341.

Составители программы:

к. т. н, доцент кафедры процессов
и аппаратов перерабатывающих
производств _____



Сорокина И.А.

генеральный директор
ООО «Благо-Верхняя Хава» _____

Щедрин В.А.

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована к использованию на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №10 от 08.06.2026 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____



Сорокина И.А.

Заведующий отделением СПО _____



С.А. Горланов

Рецензент рабочей программы:

Начальник цеха производства спецжиров
ООО «ЭФКО Пищевые ингредиенты» Скиданов А.В.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И
ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях» (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг
	Н 2.1.02	разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов
	Н 2.1.03	инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 2.1.04	организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и

		готовой продукции
	Н 2.1.05	ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
	Н 2.2.01	обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
	Н 2.2.02	обеспечение режимов производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 2.2.05	технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке новых видов продукции
Уметь	Уо 01.02	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
	Уо 07.04	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
	У 2.1.02	рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт
	У 2.1.04	инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий
	У 2.1.05	контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса
	У 2.1.06	организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	У 2.2.01	организовывать основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
	У 2.2.02	рассчитывать материальный баланс и производственные рецептуры растительных масел, жиров и жирозаменителей
Знать	Зо 01.02	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	3 2.1.04	технологии производства и организации производственных и технологических процессов
	3 2.1.05	требования к качеству выполнения технологических операций
	3 2.1.07	методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций
	3 2.1.09	правила первичного документооборота, учета и отчетности
	3 2.2.02	основные технологические процессы производства растительных

		масел, жиров и жирозаменителей
	3 2.2.03	виды документов на масложировую продукцию, производимую на автоматизированных технологических линиях
	3 2.2.07	методики расчета и подбора оборудования для организации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего: 296 часов

в том числе в форме практической подготовки 106 часов

в том числе обязательная часть – 260 часов

вариативная часть – 36 часов

Из них на освоение МДК 72 часа

в том числе самостоятельная работа 161 час

практики,

в том числе учебная 108 часов

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	учебная	производственная
ОК 01; ОК 04; ОК 07; ПК 2.1; ПК 2.2.	МДК.01.01 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	72	4	72	32			6		
ПК 2.1; ПК 2.2.	УП.01.01 Учебная практика "Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях"	108	27	108			54		108	
ПК 2.1; ПК 2.2.	ПП.01.01 Производственная практика "Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях"	108	75	108			107			108
ОК 01; ОК 04; ОК 07; ПК 2.1; ПК 2.2.	ПМ.01.01(К) Экзамен по модулю	8		8				6		
	Всего	296	106	296	32		161	12	108	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
ПМ.01 «Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях»				
МДК.01.01 «Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей»		72		
Раздел 1. Организационное обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей			ОК 01; ОК 04; ОК 07; ПК 2.1; ПК 2.2	Н 2.1.01, Н 2.1.02 Н 2.1.03, Н 2.1.04 Н 2.1.05, Н 2.2.01 Н 2.2.02, Н 2.2.05 Уо 01.02, Уо 04.01 Уо 07.03, Уо 07.04 У 2.1.02, У 2.1.04 У 2.1.05, У 2.1.06 У 2.2.01, У 2.2.02 Зо 01.02, Зо 07.02 Зо 07.03, З 2.1.04 З 2.1.05, З 2.1.07 З 2.1.09, З 2.2.02 З 2.2.03, З 2.2.07
Тема 1.1. Организация производства и переработки растительных масел	Содержание учебного материала: Современное состояние масложировой отрасли. Общая характеристика, ассортимент и классификация масложировых продуктов. Мощность предприятий отрасли и критерии ее определения.	4		
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 1. Определение мощности нового предприятия по производству масложировой продукции балансовым и статистическим методом.	2		
Тема 1.2. Производственная структура предприятий масложировой отрасли.	Содержание учебного материала: Состав и взаимосвязь производственных подразделений типовых предприятий по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях.	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 2. Определение состава производства,	4		

	анализ взаимосвязи производственных участков на примере конкретного предприятия по производству и переработке растительных масел и жиров.			
Тема 1.3. Типовые расчетные показатели производства масложировой продукции.	Содержание учебного материала: Выход готовой продукции, нормы расхода сырья и материалов. Отходы и потери на производстве. Рецептура, расход сырья и материалов на групповой ассортимент.	4		
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 3. Расчет выхода масложировой продукции, расхода сырья и материалов, отходов и потерь для заданного производственного участка на основе нормативных документов и справочной литературы.	4		
Раздел 2. Технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей			ОК 01; ОК 04; ОК 07; ПК 2.1; ПК 2.2	Н 2.1.01, Н 2.1.02 Н 2.1.03, Н 2.1.04 Н 2.1.05, Н 2.2.01 Н 2.2.02, Н 2.2.05 Уо 01.02, Уо 04.01 Уо 07.03, Уо 07.04 У 2.1.02, У 2.1.04 У 2.1.05, У 2.1.06 У 2.2.01, У 2.2.02 Зо 01.02, Зо 07.02 Зо 07.03, З 2.1.04 З 2.1.05, З 2.1.07 З 2.1.09, З 2.2.02 З 2.2.03, З 2.2.07
Тема 2.1. Технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных линиях	Содержание учебного материала: Технологические процессы: понятие, правила разработки и требования, предъявляемые к технологическому процессу. Технологические операции, технологические линии и их функциональные группы.	4		
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 4. Составление эскизной (структурной) технологической схемы заданного производственного участка	6		
Тема 2.2. Технологические режимы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных линиях	Содержание учебного материала: Технологические режимы, параметры технологического процесса, технологические инструкции. Технологические режимы производства основных видов масложировой продукции.	8		
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 5. Разработка технологических инструкций для заданного производственного участка предприятий по производству растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и	8		

	моющих средств.			
Тема 2.3. Материальный баланс процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных линиях.	Содержание учебного материала: Понятие материального баланса технологического процесса. Принципы составления материального баланса и особенности расчета продуктов при производстве растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств.	10		
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 6. Расчет материального баланса для заданного производственного участка предприятий по производству растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств.	8		
УП.01.01 Учебная практика «Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях»		108	ПК 2.1; ПК 2.2	Н 2.1.01, Н 2.1.02 Н 2.1.03, Н 2.1.04 Н 2.1.05, Н 2.2.01 Н 2.2.02, Н 2.2.05 У 2.1.02, У 2.1.04 У 2.1.05, У 2.1.06 У 2.2.01, У 2.2.02
Виды работ 1. Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности 2. Организация промышленного производства масложировой продукции. Разбор ситуационных задач, составление структурных схем производственных участков. 3. Технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях. 4. Материальный баланс производственных участков предприятий масложировой отрасли. Расчет продуктов при производстве растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств. 5. Изучение технологической документации: технологические инструкции, технологические карты, рецептуры на производство масложировой продукции. Практические аспекты организации изучения технологической документации 6. Изучение технических регламентов, стандартов, регламентирующих показатели				

масложировой продукции. Практические аспекты организации изучения нормативно-технической документации. 7. Оформление отчета 8. Защита отчета по практике			
ПП.01.01 Производственная практика «Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях»	108	ПК 2.1; ПК 2.2	Н 2.1.01, Н 2.1.02 Н 2.1.03, Н 2.1.04 Н 2.1.05, Н 2.2.01 Н 2.2.02, Н 2.2.05 У 2.1.02, У 2.1.04 У 2.1.05, У 2.1.06 У 2.2.01, У 2.2.02
Виды работ 1. Изучение работы предприятия: документы, регламентирующие правовое положение предприятия (устав, лицензии и т. д.); - структура управления; права и обязанности работников; режим труда и отдыха на предприятии; должностные инструкции; документация по охране труда и технике безопасности. Прохождение инструктажа. 2. Изучение и анализ технологических инструкций на производство растительных масел, модифицированных жиров, майонезной продукции, маргариновой продукции, спредов, мыла и моющих средств (в зависимости от места прохождения производственной практики). 3. Определение потребности в сырье, материалах и рабочей силе для выполнения объема работ по каждой технологической операции процессов производства растительных масел, модифицированных жиров, майонезной продукции, маргариновой продукции, спредов, мыла и моющих средств (в зависимости от места прохождения производственной практики). 4. Изучение и обеспечение технологических режимов при производстве растительных масел, модифицированных жиров, майонезной продукции, маргариновой продукции, спредов, мыла и моющих средств (в зависимости от места прохождения производственной практики). 5. Оформление отчета 6. Дифференцированный зачет			
ПМ.01.01(К) Экзамен по модулю	8		
ВСЕГО по ПМ	296		

2.3. Курсовой работа (проект)

Не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций» (а.168, а. 251, 165), оснащенный в соответствии с п. 6.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Лаборатория а. 252, оснащенная в соответствии с п. 6.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей:

комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: таблицы для расчетов вместимости баков; маслоналивных станций; установка для определения углов откосов и обрушения. установка для определения коэффициента трения сыпучих продуктов, сепаратор, лабораторная установка по изучению элементов автоматического регулирования; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации;

рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий;

технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; мультимедийный экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд университета имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания.

1. Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях. Курс лекций для обучающихся по специальности 19.02.11 Продукты питания из растительного сырья [Электронный ресурс] / И.А. Сорокина – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2024

2. Орлова, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие для спо/ Т.В. Орлова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой.—2-е изд., стер.—Санкт-Петербург: Лань, 2024.—208 с.—ISBN 978-5-507-47463-9.—Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система.—URL:<https://e.lanbook.com/book/378467>

3. Семенова, Е.Г. Технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо / Е.Г. Семенова .— 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023 .— 92 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-507-46694-8 .— [URL:https://e.lanbook.com/book/316973](https://e.lanbook.com/book/316973)

4. Хаткевич, Г. В. Организация производства на перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса: учебное пособие / Г. В. Хаткевич, Н. А. Бычков, В. А. Карпов. — Минск: РИПО, 2020. — 187 с. — ISBN 978-985-503-999-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:<https://e.lanbook.com/book/154203>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] / Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук, С. К. Мустафаев ; Под общ. ред. проф. Е. П. Корненой .— Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009 .— 352 с. — ISBN 978-5-98879-111-9.— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4905>

2. Алтайулы, С. Масличные культуры и производство растительных масел [Электронный ресурс] / С. Алтайулы .— Астана : КазАТУ, 2018 .— 370 с. — Утверждено Ученым советом университета в качестве учебного пособия .— Книга из коллекции КазАТУ - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-9965 .— <URL:<https://e.lanbook.com/book/234044>>

3. Калошин, Ю.А. Технология и оборудование масложировых предприятий: учеб. для учреждений нач. проф. образования / Ю.А. Калошин. — М.: Academia, 2002. — 360 с. - ISBN 5-7695-1212-1.

4. Лабораторный практикум по технологии отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] / Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук .— Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013 .— 224 с. —ISBN 978-5-98879-157-7.— <URL:https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=49809>

3.2.3. Методические издания

1. Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей [Электронный ресурс]: методические указания и руководство по освоению дисциплины для обучающихся среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья / сост. И.А. Сорокина— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2024 .— Режим доступа: для авторизованных пользователей.— URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m9808.pdf>

2. Инжиниринг технологических процессов производства растительных масел и жиров [Электронный ресурс]: методические указания для лабораторных занятий и организации самостоятельной работы обучающихся факультета технологии и товароведения очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / подгот.: Н.В. Королькова и др.— Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2021.— Режим доступа: для авторизованных пользователей.— <URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m165887.pdf>>.

3. Инжиниринг технологических процессов переработки масел и жиров [Электронный ресурс]: методические указания для лабораторных занятий и организации самостоятельной работы обучающихся факультета технологии и товароведения очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / подгот.: О. А. Котик и др.: - Воронеж Воронежский государственный аграрный университет, 2021.— Режим доступа: для авторизованных пользователей.— <URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m165465.pdf>>.

3.2.4. Периодические издания

1 Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://vestnik.vsau.ru/>

2 Масла и жиры: специализированный журнал [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.oilbranch.com/>

3. Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический и научно-практический журнал [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://foodprom.ru/>

4. Хранение и переработка сельхозсырья: международный рецензируемый научный журнал [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://www.spfp-mgupp.ru/jour/index>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация знаний, умений и навыков по выбору способа решения профессиональных задач, применительно к организационно-технологическому обеспечению производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля (МДК.01.01). Комплексный экзамен
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация знаний, умений и навыков по эффективному взаимодействию и работе в коллективе и команде	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация знаний, умений и навыков по содействию сохранности окружающей среды, ресурсосбережению, применению знаний об изменении климата; принципам бережливого производства, эффективным действиям в чрезвычайных ситуациях	
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Демонстрация навыков и умений расчета сменных показателей, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, ведения учетно-отчетной документации, рассчитывать	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении практических занятий, опрос, экзамен, (МДК.01.01), работ на учебной практике (УП 01.01), отзывы по результатам прохождения производственной практики (ПП 01.01), комплексный экзамен

	плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса; знаний технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требований к качеству выполнения технологических операций, методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, правил первичного документооборота, учета и отчетности	
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Демонстрация навыков и умений обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, режимов производства растительных масел, в соответствии с технологическими инструкциями, технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке новых видов продукции, организовывать основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, рассчитывать материальный баланс и производственные рецептуры растительных масел, жиров и жирозаменителей;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении практических занятий, опрос, экзамен, (МДК.01.01), работ на учебной практике (УП 01.01), отзывы по результатам прохождения производственной практики (ПП 01.01), комплексный экзамен

	знаний основных технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, видов документов на масложировую продукцию, методики расчета и подбора оборудования для организации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	
--	---	--

