

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.05 «Выполнение работ по
профессии рабочих, должности служащих»

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 18.05.2022 г. № 341.

Составители:

доцент, к.с.-х.н., доцент кафедры ПАПП
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Н.В. Королькова

главный инженер
ООО «Благо-Верхняя Хава»

В.А. Хальзев

Рабочая программа рассмотрена 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.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩИХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности, сформировать компетенции, реализация которых способна обеспечить осуществление технологических операций на автоматизированных линиях заводов растительных масел и маслоэкстракционных заводов.

В рамках программы модуля обучающимися осваиваются умения и знания и соответствующие профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 5.1	Ведение операций на типовом оборудовании автоматизированных линий по производству растительного масла

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования
	Н 1.1.02	устранения неисправностей в работе технологического оборудования
	Н 1.2.03	регулирование режимов технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
	Н 5.1.01	подготовка рабочего места, технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов к запуску процесса производства растительного масла
	Н 5.1.02	выполнение технологических операций производства растительного масла на автоматизированных технологических линиях
Уметь	У 1.2.05	поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;
	У 1.1.01	визуально оценивать исправность технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов
	У 1.1.02	использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
	У 1.1.03	применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке
	У 5.1.01	применять методы безопасного производства работ на автоматизированных технологических линиях по производству растительного масла в соответствии с эксплуатационной документацией
	У 5.1.02	эксплуатировать оборудование для производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Знать	З 1.1.01	назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования

	3 1.1.02	правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей
	3 1.2.02	основные технологические операции и режимы процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
	3 1.2.03	устройство и принцип действия оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей
	3 5.1.01	порядок подготовки и эксплуатации технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству растительных масел
	3 5.1.03	требования охраны труда и правила техники безопасности производства

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего: 380 часов

в том числе в форме практической подготовки 84 часа

в том числе обязательная часть – 270 часов

вариативная часть – 110 часов

Из них на освоение МДК 120 часа

в том числе самостоятельная работа 219 часов

практики,

в том числе учебная 72 часов

производственная 180 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
ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 5.1	МДК.05.01 Аппаратчик получения растительного масла	120		120	72		4	6		
ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 5.1	УП.05.01 Учебная практика по профессии рабочих "Аппаратчик получения растительного масла"	72	9	72			36		72	
ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 5.1	ПП 05.01 Производственная практика по профессии рабочих "Аппаратчик получения растительного масла"	180	75	180			179			780
ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 5.1	ПМ.01.01(К) Квалификационный экзамен	8		8				6		
	Всего	380	84	380	72		219	12	72	180

1.1. 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.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»				
МДК.05.01. Аппаратчик по получению растительного масла		120	ПК 1.1; ПК	Н 1.1.01, Н 1.1.02

Тема 1.1. Технологическое оборудование и технологический процесс отделения приемки сырья на ЗРМ и МЭЗ	Содержание учебного материала: Технологическое оборудование для приемки и подработки маслосемян Правила эксплуатации транспортного, семяочистительного оборудования приемного отделения Правила техники безопасности в приемном отделении завода Аппаратурно-технологическая схема приемного отделения МЭЗ и ЗРМ Технологический процесс приемного отделения МЭЗ и ЗРМ.	10	1.2; ПК 5.1	Н 1.2.03, Н 5.1.01 Н 5.1.02, У 1.2.05 У 1.1.01, У 1.1.02 У 1.1.03, У 5.1.01 У 5.1.02, З 1.1.01 З 1.1.02, З 1.2.02 З 1.2.03, З 5.1.01 З 5.1.03
Тема 1.2. Технологическое оборудование и технологический процесс рушально-веечного отделения ЗРМ и МЭЗ	Содержание учебного материала: Технологическое оборудование для обрушивания семян и сепарирование рушанки Техника безопасности и правила эксплуатации технологического оборудования рушально-веечного отделения. Аппаратурно-технологическая схема и технологический регламент рушально-веечного отделения	14		
Тема 1.3. Технологическое оборудование и технологический процесс подготовки материала к прессованию	Содержание учебного материала: Технологическое оборудование для измельчения и жарения семян и мятки Технологическое оборудование для влажно-тепловой обработки мятки перед прессованием. Техника безопасности и правила эксплуатации технологического оборудования Технологический регламент процесса.	10		
Тема 1.4. Технологическое оборудование и технологический процесс форпрессового и прессового отделения	Содержание учебного материала: Технологическое оборудование прессового и форпрессового отделения завода. Техника безопасности и правила эксплуатации технологического оборудования Технологический регламент процесса.	10		
Тема 1.5. Технологическое оборудование и технологический процесс подготовки материала к прессованию	Содержание учебного материала: Технологическое оборудование для подготовки материала к прессованию	16		

оборудование и технологический процесс экстракционного отделения завода	экстракции. Эксплуатации и настройки оборудования аппаратурно-технологической схемы подготовки материала к экстракции. Правила ТБ, пожарной безопасности при работе на экстракционном производстве. Технологическое оборудование экстракционного цеха. Техника безопасности и правила эксплуатации технологического оборудования Технологический регламент процесса			
Тема 1.6. Технологическое оборудование и технологический процесс дистилляции мисцеллы	Содержание учебного материала: Правила эксплуатации технологического оборудования. Требования ТБ к процессу дистилляции мисцеллы. Виды типовых аппаратурно-технологических схем дистилляции мисцеллы. Технологический регламент процесса	16		
Тема 1.7. Технологическое оборудование и технологический процесс отгонки растворителя из шрота	Содержание учебного материала: Правила эксплуатации технологического оборудования. Требования ТБ к процессу отгонки растворителя из шрота Виды типовых аппаратурно-технологических схем отгонки растворителя из шрота. Технологический регламент процесса	16		
Тема 1.8. Технологическое оборудование и технологический процесс хранения готового продукта на предприятии	Содержание учебного материала: Требования ТБ и эксплуатационные характеристики маслониливных станций и бакового хозяйства предприятия Технологический регламент приемки, хранения и отпуска растительных масел и жиров.	16		
Самостоятельная работа обучающихся	Самостоятельное изучение нормативно- правовой и профессиональной литературы	4	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 5.1	Н 1.1.01, Н 1.1.02 Н 1.2.03, Н 5.1.01 Н 5.1.02, У 1.2.05

				У 1.1.01, У 1.1.02 У 1.1.03, У 5.1.01 У 5.1.02, З 1.1.01 З 1.1.02, З 1.2.02 З 1.2.03, З 5.1.01 З 5.1.03
УП.01.01 Учебная практика по профессии рабочих "Аппаратчик получения растительного масла"	72		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 5.1	Н 1.1.01, Н 1.1.02 Н 1.2.03, Н 5.1.01 Н 5.1.02, У 1.2.05 У 1.1.01, У 1.1.02 У 1.1.03, У 5.1.01 У 5.1.02, З 1.1.01 З 1.1.02, З 1.2.02 З 1.2.03, З 5.1.01 З 5.1.03
Виды работ Применение теоретических и практических умений и навыков работы аппаратчика производства растительных масел Ознакомление с технологическим оборудование и аппаратурно-технологической схемой предприятия по производству растительного масла прессовым способом. Ознакомление с технологическим оборудование и аппаратурно-технологической схемой предприятия по производству растительного масла экстракционным способом. Техника безопасности на предприятии по производству растительного масла Порядок эксплуатации и настройки технологического оборудования в аппаратурно-технологической схеме двукратного прессования и форпрессования-экстракция. Работа в качестве ученика в течение смены. В одном из отделений завода по производству растительных масел.				
ПП.01.01 Производственная практика по профессии рабочих "Аппаратчик получения растительного масла"	180		ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 5.1	Н 1.1.01, Н 1.1.02 Н 1.2.03, Н 5.1.01 Н 5.1.02, У 1.2.05 У 1.1.01, У 1.1.02 У 1.1.03, У 5.1.01 У 5.1.02, З 1.1.01 З 1.1.02, З 1.2.02 З 1.2.03, З 5.1.01 З 5.1.03
Виды работ: Получение индивидуального задания на производственную практику. Знакомство с выбранным предприятием. Работа в качестве ученика в одном из отделений предприятия в соответствие с выданным индивидуальным заданием: Подготовительное отделение (технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования) Рушально-веечное отделение(технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования) Прессовое отделение(технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования)				

Отделение фильтрации растительных масел(технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования) Экстракционный цех(технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования) Маслобаковое хозяйство предприятия(технология, эксплуатация, наладка технологического оборудования) Составление отчета по практик			
ПМ.05.01(К) Квалификационный экзамен	8		
ВСЕГО по ПМ	380		

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. Н. В. Королькова [и др.]; Технология производства растительных масел [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся СПО очной и заочной форм обучения Направление 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья/ [Н. В. Королькова [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2024

2. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Мхитарьянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4905>

3. Мхитарьянц, Л.А. Лабораторный практикум по технологии отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.А. Мхитарьянц, Е.П. Корнена, Е.В. Мартовщук. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. — 224 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/49809>.

3.2.2. Дополнительные источники:

Рудаков, О.Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 576 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4130>

Пермякова, Л.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Пермякова,

Т.Ф. Киселева, Ю.Ю. Миллер. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2016. — 151 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99569>

Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.В. Алексеев [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 256 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4878>

Мхитарьянц, Л.А. Технология отрасли. Приемка, обработка и хранение масличных семян [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Мхитарьянц, Е.П. Корнена, Е.В. Мартовщук. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 248 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4893>. — Загл. с экрана

3.2.3. Методические издания

1. Аппаратчик по производству растительного масла [Электронный ресурс] : методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья / Воронежский государственный аграрный университет, Отделение среднего профессионального образования, Кафедра процессов и аппаратов перерабатывающих производств [Н. В. Королькова [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2024

2. Учебная практика "Аппаратчик производства растительных масел" [Электронный ресурс] : методические указания по прохождению практики для обучающихся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья / Воронежский государственный аграрный университет, Отделение среднего профессионального образования, Кафедра процессов и аппаратов перерабатывающих производств [Н. В. Королькова [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2024

3. Производственная практика "Аппаратчик получения растительных масел" [Электронный ресурс] : методические указания по прохождению производственной практики по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья / Воронежский государственный аграрный университет, Отделение среднего профессионального образования, Кафедра процессов и аппаратов перерабатывающих производств [Н. В. Королькова [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2024

4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих [Электронный ресурс]: методические указания по организации и проведению квалификационного экзамена по профессиональному модулю по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья / Воронежский государственный аграрный университет, Отделение среднего профессионального образования, Кафедра процессов и аппаратов перерабатывающих производств [Н. В. Королькова [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2024>.

3.2.4. Периодические издания

1. Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-

2. Пищевая промышленность: Ежемесяч. теорет. и науч.- практ. журн. – М.: Пищевая промышленность, 1994-.-

3. Техника и оборудование для села: Сельхозпроизводство. Переработка. Строительство: Ежемесячный информационно-рекламный и научно- производственный журнал / учредитель: Федеральное государственное научное учреждение "Российский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по инженерно-техническому обеспечению агропромышленного комплекса" - Калуга: Российский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по инженерно-техническому обеспечению агропромышленного комплекса, 1999-

4. Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель: ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993- Материально-техническое и программное обеспечение

5. Масложировая промышленность: научно-технический и производственный журнал - Москва: Б.и., 1999-

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Демонстрация навыков и умений проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования, устранения неисправностей в работе технологического оборудования, визуально оценивать исправность технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, Знаний назначения, принципа действия, устройства и правил эксплуатации, способов выявления и устранения неисправностей технологического оборудования	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля Квалификационный экзамен
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	Демонстрация навыков и умений регулирования режимов технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях. поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях Знаний основных технологических операции и режимы процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, устройство и принцип действия контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении практических занятий, опрос, экзамен, работ на учебной практике, отзывы по результатам прохождения производственной практики, Квалификационный экзамен

ПК 5.1 Ведение операций на типовом оборудовании автоматизированных линий по производству растительного масла	Демонстрация навыков и умений подготовки рабочего места, технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов к запуску процесса производства растительного масла, выполнение технологических операций производства растительного масла на автоматизированных технологических линиях, применять методы безопасного производства работ на автоматизированных технологических линиях по производству растительного масла в соответствии с эксплуатационной документацией, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Знаний порядка подготовки и эксплуатации технологического оборудования автоматизированных технологических линий по производству растительных масел. требования охраны труда и правила техники безопасности производства	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся при выполнении практических занятий, опрос, экзамен, работ на учебной практике, отзывы по результатам прохождения производственной практики, Квалификационный экзамен
---	--	--