Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

_____В.И. Хайдурова

«____»_____20

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 « Производство растительных масел»
основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей »

(базовый уровень)

Волгоград

ОДОБРЕНО

кафедрой технологии органического синтеза,
жиров и жирозаменителей
Протокол № _ от «___» _____2016 г.
Зав. кафедрой _____З.И. Бударина

Организация-составитель рабочей программы: ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского, кафедра Технологии органического синтеза, жиров и жирозаменителей.

Составители:
Бурденко Л.Х. преподаватель профессионального цикла;
Хайдурова В.И.преподаватель профессионального цикла.

Рецензенты:
Внутренняя рецензия:---------- Уфимцева Л.Н., преподаватель профессионального цикла; ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского.

ОДОБРЕНО РАБОТОДАТЕЛЕМ

инженер - технолог	ООО « ВГМЗ «Сарепта»
должность	наименование организации
_____	_____П.Г.Милешкина_
подпись	ИОФ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,** утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 381, зарегистрирован в Минюсте РФ 17.07.20104 г. Регистрационный номер № 33127.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы подготовки специалиста среднего звена по специальности **19.02.02 «Технология жиров и жирозаменителей»** в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	8
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	22
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 Производство растительных масел

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.20.09 Технология жиров и жирозаменителей** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **01 Производство растительных масел** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Контролировать качество сырья для производства растительных масел и готовой продукции
2. Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию
3. Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов
4. Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства растительных масел

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для программ дополнительного образования:

Программы повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов химической, пищевой, биохимической направленности (профессиональное образование)

Программы подготовки по рабочей профессии *прессовщик-отжимщик пищевой продукции* по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей.

Тип предприятия: химические, пищевые, биохимические

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

- *контроля качества сырья и готовой продукции;*
- *ведения технологического процесса;*
- *эксплуатации и обслуживания оборудования для производства растительных масел;*

уметь:

- *определять точки контроля и показатели качества готовой продукции;*
- *выявлять брак;*
- *определять и устранять причины его возникновения;*
- *производить технологические расчеты;*
- *устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов производства растительных масел;*
- *контролировать выполнение технологических режимов;*
- *обеспечивать условия безопасной работы оборудования для производства растительных масел;*

знать:

- *виды масличного сырья;*
- *методы хранения и первичной обработки масличного сырья;*
- *требования к качеству сырья для производства растительных масел и готовой продукции;*
- *ассортимент продукции растительных масел;*
- *методы определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;*
- *виды брака полуфабрикатов и готовой продукции;*
- *меры по предотвращению брака;*
- *санитарные нормы и требования к состоянию помещений и оборудования для производства растительных масел;*
- *характеристики физико-химических процессов, происходящих при производстве растительных масел;*
- *требования к условиям проведения технологических операций и процессов;*
- *методику технологических расчетов;*
- *методы подготовки сырья к извлечению масла;*
- *прессовый и экстракционный способы извлечения масла из масличного сырья;*
- *способы рафинации, дезодорации масла;*
- *технологии производства сопутствующей продукции из отходов производства растительных масел;*
- *правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства растительных масел;*
- *виды и причины неисправностей, методы их устранения;*
- *меры по утилизации отходов и очистке сточных вод производства растительных масел.*

Вариативная часть

С целью обеспечения студентов качественным профессиональным образованием, учета специфики специальности колледжа и предприятия заинтересованного работодателя, студент в рамках указанного вида профессиональной деятельности должен:

уметь:

- *устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов производства растительных масел;*
- *контролировать выполнение технологических режимов производства растительных масел;*
- *обеспечивать условия безопасной работы оборудования для производства растительных масел.*

знать:

- *характеристики физико-химических процессов, происходящих при производстве растительных масел;*
- *требования к условиям проведения технологических операций и процессов;*
- *правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства растительных масел; виды и причины неисправностей, методы их устранения.*

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего 718 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 430 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 248 часов;

самостоятельной работы обучающегося 142 часов;

курсовой проект 40 часов;

учебная практика 108 часов;

производственная практика 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Производство растительных масел**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Контролировать качество сырья для производства растительных масел и готовой продукции
ПК 1.2	Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию
ПК 1.3	Обеспечивать требуемые режимы технологических процессов
ПК 1.4	Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства растительных масел
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по УВР
_____В.И. Хайдурова

«____»_____20

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 « Производство модифицированных жиров маргариновой и майонезной продукции»
основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей »

(базовый уровень)

Волгоград

ОДОБРЕНО

кафедрой технологии органического синтеза,
жиров и жирозаменителей
Протокол № от «___» _____2018 г.
Зав. кафедрой _____Ю.С. Зарудняя

Организация-составитель рабочей программы: ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского, кафедра Технологии органического синтеза, жиров и жирозаменителей.

Составители:
Бурденко Л.Х. преподаватель профессионального цикла;
Кузнецова К.М.преподаватель профессионального цикла;
Хайдурова В.И.преподаватель профессионального цикла;
Гончарова Е.А.преподаватель профессионального цикла;
КисильМ.М. преподаватель профессионального цикла,

Рецензенты:
Внутренняя рецензия:---------- Уфимцева Л.Н., преподаватель профессионального цикла; ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского.

ОДОБРЕНО РАБОТОДАТЕЛЕМ

инженер - технолог	___ ООО « ВГМЗ «Сарепта»___
должность	наименование организации
_____	_ П.Г. Милешкина _
подпись	ИОФ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,** утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 381, зарегистрирован в Минюсте РФ 17.07.20104 г Регистрационный номер № 33127.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы подготовки специалиста среднего звена по специальности **19.02.02 «Технология жиров и жирозаменителей»** в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	8
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	20
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции

1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **02 Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.Контролировать качество сырья и готовой продукции (модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции)

2.Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию

3.Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции

4.Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для программ дополнительного образования:

Программы повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов химической, пищевой, биохимической направленности (профессиональное образование)

Тип предприятия: химические, пищевые, биохимические

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

- *проведения контроля качества сырья и готовой продукции: модифицированных жиров, маргарина и майонеза;*
- *ведения технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;*
- *эксплуатации и обслуживания оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;*

уметь:

- *определять точки контроля и показатели качества сырья и готовой продукции: модифицированных жиров, маргарина и майонеза;*
- *выявлять брак;*
- *определять и устранять причины его возникновения;*
- *контролировать санитарные показатели тары, воды, воздуха и других объектов;*
- *устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов по переработке жирового сырья и производству модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, подлежащих технологическому контролю и регулированию;*
- *соблюдать правила эксплуатации, выявлять и устранять неисправности оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;*

знать:

- *виды жирового сырья;*
- *физические и химические показатели состава и качества жиров;*
- *химическое строение и свойства насыщенных и ненасыщенных жирных кислот;*
- *особенности цис- и трансизомеров;*
- *характеристику отдельных видов жиров промышленного назначения;*
- *классификацию специальных жиров-заменителей традиционного сырья;*
- *ассортимент т технологию производства олеопродуктов;*
- *требования к качеству сырья и готовой продукции: модифицированных жиров, маргарина и майонеза;*
- *методы определения качества;*
- *виды брака готовой продукции;*
- *меры по предотвращению брака;*
- *химизм процесса гидрогенизации жиров;*
- *роль катализаторов в технологии гидрирования;*
- *физико-химические процессы, происходящие при переработке жирового сырья и производстве модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;*
- *санитарные нормы и требования к состоянию помещений и оборудования для производства модифицированных жиров, маргарина и майонеза;*
- *требования к проведению технологических операций и процессов;*
- *методику технологических расчетов;*
- *правила эксплуатации, причины неисправностей оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;*

- правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;
- виды и причины неисправностей, методы их устранения;
- меры по утилизации отходов и очистке сточных вод производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.

Вариативная часть

С целью обеспечения студентов качественным профессиональным образованием, учета специфики специальности колледжа и предприятия заинтересованного работодателя, студент в рамках указанного вида профессиональной деятельности должен:

уметь:

- устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов производства модифицированных жиро, маргариновой и майонезной продукции;

- контролировать выполнение технологических режимов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции;

- обеспечивать условия безопасной работы оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.

знать:

- требования к условиям проведения технологических операций и процессов;

- правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции; виды и причины неисправностей, методы их устранения;

- меры по утилизации отходов и очистки сточных вод производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 477 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 333 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 111 часов.

учебной и производственной практики -144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Контролировать качество сырья и готовой продукции (мыла и синтетических моющих средств)
ПК 1.2	Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию
ПК 1.3	Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств
ПК 1.4	Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И.Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР
_____В.И. Хайдурова
«____»_____20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 ПРОИЗВОДСТВО ГЛИЦЕРИНА И ЖИРНЫХ КИСЛОТ

профессионального цикла (профессиональных модулей)

основной профессиональной образовательной программы
по специальности 260207 Технология жиров и жирозаменителей

Волгоград

ОДОБРЕНО
Предметной цикловой комиссией
Химической и пищевой технологии
Председатель_____З.И. Бударина
«____»_____ 20__ г.

Составитель: Бурденко Л.Х., преподаватель спецдисциплин ГБОУ СПО «Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

Рецензенты:

Внутренняя рецензия: Хайдурова В.И., заместитель директора по УВР, преподаватель спецдисциплин ГБОУ СПО «Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

Внешняя рецензия: Милешкина П.Г., ведущий инженер-технолог ООО «ВГМЗ «Сарепта»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **260207 Технология жиров и жирозаменителей,** утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22.06.2010 № 674, зарегистрирован в Минюсте РФ 27.06.2010 г. Регистрационный номер № 17987.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности **260207 Технология жиров и жирозаменителей** в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

Содержание

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля
2. Результаты освоения профессионального модуля
3. Структура и содержание профессионального модуля
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Производство глицерина и жирных кислот

1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

260207 Технология жиров и жирозаменителей в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

03 Производство глицерина и жирных кислот

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.Контролировать качество сырья и готовой продукции (глицерина и жирных кислот)

2.Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию

3.Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства глицерина и жирных кислот

4.Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства глицерина и жирных кислот

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для программ дополнительного образования:

Программы повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов химической, пищевой, биохимической направленности (профессиональное образование)

Тип предприятия: химические, пищевые, биохимические

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

- *контроля качества сырья и готовой продукции: глицерина и жирных кислот;*
- *ведения технологических процессов производства глицерина и жирных кислот;*
- *эксплуатации и обслуживания оборудования для производства глицерина и жирных кислот;*

уметь:

- *определять точки контроля и показатели качества сырья и готовой продукции: глицерина и жирных кислот;*
- *выявлять брак;*
- *определять и устранять причины его возникновения;*
- *устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов по переработке жирового сырья и производству глицерина и жирных кислот, подлежащих технологическому контролю и регулированию;*
- *выполнять конструктивные и технологические расчеты;*
- *соблюдать правила эксплуатации, выявлять и устранять неисправности оборудования для производства глицерина и жирных кислот;*

знать:

- *виды, состав и свойства жирных кислот и глицерина; глицериды природных жиров;;*
- *высокомолекулярные жирные спирты и воски, сложные липиды, белки, сопутствующие вещества и примеси;*
- *требования к качеству сырья и готовой продукции: глицерина и жирных кислот;*
- *методы определения качества;*
- *виды брака готовой продукции;*
- *меры по предотвращению брака;*
- *химизм процесса расщепления жиров;*
- *требования к проведению технологических операций и процессов производства глицерина и жирных кислот;*
- *методику расчетов;*
- *правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства глицерина и жирных кислот;*
- *виды и причины неисправностей, методы их устранения;*
- *меры по утилизации отходов и очистке сточных вод производства глицерина и жирных кислот.*

Вариативная часть

С целью обеспечения студентов качественным профессиональным образованием, учета специфики специальности колледжа и предприятия заинтересованного работодателя, студент в рамках указанного вида профессиональной деятельности должен:

уметь:

- *устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов производства глицерина и жирных кислот;*
- *контролировать выполнение технологических режимов производства глицерина и жирных кислот;*
- *обеспечивать условия безопасной работы оборудования для производства глицерина и жирных кислот.*

знать:

- *требования к условиям проведения технологических операций и процессов;*
- *правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства глицерина и жирных кислот; виды и причины неисправностей, методы их устранения;*
- *меры по утилизации отходов и очистки сточных вод производства глицерина и жирных кислот.*

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 222 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 333 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 111 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Производство глицерина и жирных кислот**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Контролировать качество сырья и готовой продукции (глицерина и жирных кислот)
ПК 1.2	Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию
ПК 1.3	Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства глицерина и жирных кислот
ПК 1.4	Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства глицерина и жирных кислот
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И.Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР
_____В.И. Хайдурова
«____»_____20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Производство мыла и синтетических моющих средств
основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей»
(базовый уровень)

Волгоград

ОДОБРЕНО

кафедрой технологии органического синтеза,
жиров и жирозаменителей
Протокол № __ от «___» _____2016г.
Зав. кафедрой _____З.И.Бударина

Организация-составитель рабочей программы: ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского, кафедра Технологии органического синтеза, жиров и жирозаменителей.

Составители:
Бурденко Л.Х. преподаватель профессионального цикла;
Хайдурова В.И.преподаватель профессионального цикла.
Гончарова Е.А. преподаватель профессионального цикла.

Рецензенты:
Внутренняя рецензия:---------- Уфимцева Л.Н., преподаватель профессионального цикла; ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского.

ОДОБРЕНО РАБОТОДАТЕЛЕМ

ведущий инженер - технолог	___ АО «Каустик»___
должность	наименование организации
_____	_____Г.А. Гусева _
подпись	ИОФ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,** утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 381, зарегистрирован в Минюсте РФ 17.07.20104 г. Регистрационный номер № 33127.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы подготовки специалиста среднего звена по специальности **19.02.02 «Технология жиров и жирозаменителей»** в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Содержание

Стр.

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля 4
2. Результаты освоения профессионального модуля 7
3.Структура и содержание профессионального модуля 8
4.Условия реализации рабочей программы профессионального модуля 20
5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Производство мыла и синтетических моющих средств

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

04 Производство мыла и синтетических моющих средств

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

5. Контролировать качество сырья и готовой продукции (мыла и синтетических моющих средств)
6. Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию
7. Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств
8. Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для программ дополнительного образования:

Программы повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов химической, пищевой, биохимической направленности (профессиональное образование)

Тип предприятия: химические, пищевые, биохимические

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

- *проведения контроля качества сырья и готовой продукции: мыла и синтетических моющих средств;*
- *ведения технологических процессов производства мыла и синтетических моющих средств;*
- *эксплуатации и обслуживания оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств;*

уметь:

- *определять точки контроля и показатели качества готовой продукции: мыла и синтетических моющих средств;*
- *устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов производства мыла и синтетических моющих средств;*
- *выполнять конструктивные и технологические расчеты;*
- *соблюдать правила безопасности при эксплуатации, выявлять и устранять неисправности оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств;*

знать:

- *требования к качеству сырья и готовой продукции: мыла и синтетических моющих средств;*
- *методы определения качества;*
- *общие сведения о моющих средствах;*
- *химический состав и свойства мыла и синтетических моющих средств;*
- *ассортимент продукции: мыла и синтетических моющих средств;*
- *требования к проведению технологических операций и процессов производства мыла и синтетических моющих средств;*
- *методику расчетов;*
- *правила эксплуатации виды и причины неисправностей оборудования для производства виды и причины неисправностей;*
- *правила техники безопасности;*
- *меры по утилизации отходов и очистки сточных вод производства мыла и синтетических моющих средств.*

Вариативная часть

С целью обеспечения студентов качественным профессиональным образованием, учета специфики специальности колледжа и предприятия заинтересованного работодателя, студент в рамках указанного вида профессиональной деятельности должен:

уметь:

- *устанавливать режимы проведения технологических операций и процессов производства мыла и синтетических моющих средств;*

- контролировать выполнение технологических режимов производства мыла и синтетических моющих средств;

- обеспечивать условия безопасной работы оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств.

знать:

- химический состав и свойства мыла и синтетических моющих средств;

- требования к условиям проведения технологических операций и процессов;

- правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств; виды и причины неисправностей, методы их устранения;

- меры по утилизации отходов и очистки сточных вод производства мыла и синтетических моющих средств.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 540 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 396 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 264 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 132 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Производство мыла и синтетических моющих средств**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Контролировать качество сырья и готовой продукции (мыла и синтетических моющих средств)
ПК 1.2	Определять технологические параметры, подлежащие автоматическому контролю и регулированию
ПК 1.3	Обеспечивать требуемые режимы технологического процесса производства мыла и синтетических моющих средств
ПК 1.4	Обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования для производства мыла и синтетических моющих средств
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР

_____Хайдурова В.И.
«____» _____ 20___

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 Организация работы структурного подразделения

основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей»

Волгоград

ОДОБРЕНО

кафедрой (предметной цикловой комиссией) экономики и права
Протокол от «03» сентября 2018 г. № 1
Председатель:
_____Е.В. Ваниева

СОГЛАСОВАНО

Предметной цикловой комиссией технологии органического синтеза, жиров и жирозаменителей
Протокол № 1
«05» сентября 2018 г.
Председатель
_____Ю.С. Зарудняя
«05» сентября 2018 г.

Организация-составитель рабочей программы: ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского, кафедра Экономики и права.

Составители:
Здробилко С.В. преподаватель профессионального цикла;

Рецензенты:
Внутренняя рецензия:---------- Камаева Л.В., преподаватель; ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского.

ОДОБРЕНО РАБОТОДАТЕЛЕМ

_____ _____
должность наименование организации

_____ _____
подпись ИОФ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г № 381.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы подготовки специалиста среднего звена по специальности **19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей»** в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля 4

2 Результаты освоения профессионального модуля 6

3 Структура и содержание профессионального модуля 8

4 Условия реализации рабочей программы профессионального модуля 20

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) 22

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

05 Организация работы структурного подразделения

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Базовая часть

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

Вариативная часть

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

уметь:

- использовать методы мотивации в практической деятельности;
- использовать методы планирования в производственных ситуациях;
- применять эффективные коммуникационные модели;
- применять методы контроля в производственных ситуациях;
- применять эффективные управленческие решения в производственных ситуациях;
- применять знания психологии личности при выборе стратегии разрешения конфликтов;
- использовать в практической деятельности приемы делового общения;
- рассчитывать нормы труда.

знать:

- систему мотивации труда;
- сущность, методы и приемы планирования работ;
- организация коммуникаций структурного подразделения;
- психологические особенности организации работы исполнителей;
- контроль как процесс обеспечения эффективной деятельности организации;
- сущность, виды и способы принятия управленческих решений;
- содержание и задачи нормирования труда;
- психологические особенности организации работы коллектива;
- методики подготовки и проведения деловых бесед, совещаний и переговоров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего _397_ часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 325 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося _224_ часа;

самостоятельной работы обучающегося _101 час;

учебная практика _36_ часов;
Производственная практика 36 часов.

2 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК. 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК. 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразование, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР
_____В.И. Хайдурова
«_____» _____20___г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 « Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей »

Волгоград

ОДОБРЕНО

кафедрой технологии органического синтеза, жиров и жирозаменителей
Протокол № от «___» _____2016 г.
Зав. кафедрой _____З.И.Бударина

Организация-составитель рабочей программы: ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского, кафедра Технологии органического синтеза, жиров и жирозаменителей.

Составители:
Лариса Хастелевна Бурденко, преподаватель профессионального цикла.
Ксения Михайловна Кузнецова, преподаватель профессионального цикла.

Рецензенты:
Внутренняя рецензия:---------- Белослудцева Л.Н., преподаватель профессионального цикла; ГБПОУ ВПК им. В.И. Вернадского.

ОДОБРЕНО РАБОТОДАТЕЛЕМ

инженер - технолог ___ ООО « ВГМЗ «Сарепта»___
должность наименование организации
_____ _____ Милешкина П.Г. _
подпись ИОФ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей,** утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 381, зарегистрирован в Минюсте РФ 17.07.20104 г. Регистрационный номер № 33127.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы подготовки специалиста среднего звена по специальности **19.02.02 «Технология жиров и жирозаменителей»** в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Содержание

	Стр
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	3
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	10
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	23
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 « Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей (базовой подготовки)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **выполнение работ по рабочей профессии**

- ЕКТС КОД 15661/8271 Оператор линии производства пищевых продуктов»;

- ЕКТС КОД 10527 «Аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов, и продукции (СМС)», и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

ПК Оператора линии получения пищевых продуктов:

ПК 6.1 Контролировать качество сырья для производства растительных масел и готовой продукции.

ПК 6.2 Проводить техническое обслуживание оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов.

ПК 6.3 Проводить техническое обслуживание оборудования влаготепловой обработки прессуемого материала.

ПК 6.4 Контролировать и регулировать технологические параметры процесса отжима масла из масличного сырья

ПК.6.5 Проводить техническое обслуживание оборудования для отжима масла.

ПК 6.6 Контролировать и регулировать технологические параметры процесса первичной очистки растительного масла.

ПК.6.7 Проводить техническое обслуживание оборудования для фильтрования масла.

ПК 6.8 Проводить фасовку и упаковку готовой продукции.

ПК 6.9 Проводить техническое обслуживание оборудования для фасовки и упаковки.

ПК Аппаратчика подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов, и продукции (СМС)

ПК 6.10 Контролировать качество сырья для производства СМС и готовой продукции.

ПК 6.11 Обеспечивать подготовку сырья для производства СМС.

ПК 6.12 Проводить техническое обслуживание оборудования.

ПК 6.13 Контролировать и регулировать технологические параметры процесса получения СМС.

ПК 6.14 Проводить фасовку и упаковку готовой продукции.
ПК 6.15 Проводить техническое обслуживание оборудования для фасовки и упаковки СМС.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения профессиональным видом деятельности: **Оператор линии производства пищевых продуктов** и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО 1 Контроля качества сырья и готовой продукции.
ПО 2 Ведения процесса механической обработки сырья и полуфабрикатов маслосемян.
ПО 3 Ведения процесса влаготепловой обработки мятки и жмыха.
ПО 4 Ведения технологического процесса отжима масла.
ПО 5 Ведения процесса первичной очистки растительного масла.
ПО 6 Эксплуатации и обслуживания оборудования для производства растительных масел.
ПО 7 Эксплуатации и обслуживания оборудования для фасовки растительных масел и продукта переработки жмыха.

уметь:

- подготавливать сырье к хранению и переработке (очищать от примесей и кондиционировать масличные семена по влаге);
- подготавливать сырье к переработке(измельчать семена, ядро и жмых на вальцовых станках и просеивать на рассевах);
- контролировать качество обрабатываемого сырья и полуфабрикатов;
- проводить техническое обслуживание оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов;
- контролировать и регулировать режим влаготепловой обработки прессуемого материала;
- проводить техническое обслуживание оборудования для влаготепловой обработки;
- осуществлять отжима масла из масличного материала;
- проводить техническое обслуживание оборудования по отжиму масла;
- фильтровать масло, используя фильтр-прессы;
- регулировать работу оборудования по фильтрованию масла;
- контролировать качество фильтрованного масла;
- проводить техническое обслуживание оборудования по фильтрованию масла;

- проводить фасовку готовой продукции;
- проводить техническое обслуживание оборудования для фасовки и упаковки;

знать:

- виды масличного сырья и требования к качеству сырья для производства растительных масел и готовой продукции;
- методы хранения и первичной обработки масличного сырья;
- методы определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- виды брака полуфабрикатов и готовой продукции;
- меры по предотвращению брака;
- характеристики физико-химических процессов, происходящих при производстве растительных масел;
- требования к условиям проведения технологических операций и процессов;
- методы подготовки сырья к извлечению масла;
- правила безопасной эксплуатации оборудования для производства растительных масел;
- виды и причины неисправностей в работе оборудования, методы их устранения.

С целью овладения профессиональным видом деятельности: **Аппаратчика подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов, и продукции (СМС),** и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. Проведения контроля качества сырья и готовой продукции: СМС.
ПО 2. Подготовки сырья для производства СМС.
ПО 3. Ведения технологического процесса получения СМС.
ПО 4. Эксплуатации и обслуживания оборудования для производства СМС.
ПО 5. Эксплуатации и обслуживания оборудования для фасовки и упаковки СМС.

уметь:

- контролировать и подготавливать сырье для производства СМС;
- устанавливать, контролировать и регулировать технологические параметры процесса производства СМС;
- проводить техническое обслуживание оборудования для производства СМС
- проводить фасовку готовой продукции;

- проводить техническое обслуживание оборудования для фасовки и упаковки;
- соблюдать правила безопасности при эксплуатации оборудования для производства СМС, выявлять и устранять неисправности

знать:

- физико - химические свойства сырья и требования к качеству сырья, и готовой продукции: СМС,;
- методы определения качества сырья и готовой продукции;
- виды брака готовой продукции;
- меры по предотвращению брака;
- требования к условиям проведения технологических операций и процессов производства СМС;
- требования к фасовке и упаковки готовой продукции»
- правила безопасной эксплуатации оборудования для производства СМС;
- виды и причины неисправностей в работе оборудования, способы их устранения.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего 489 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 345 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 230 часов;

-самостоятельной работы обучающегося - 115 часов;

- производственная практика обучающегося – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **выполнение работ по профессии Оператор линии производства пищевых продуктов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Контролировать качество сырья для производства растительных масел и готовой продукции
ПК 6.2	Проводить техническое обслуживание оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов
ПК 6.3	Проводить техническое обслуживание оборудование для влаготепловой обработки прессуемого материала
ПК 6.4	Контролировать и регулировать технологические параметры процесса отжима масла из масличного сырья
ПК 6.5	Проводить техническое обслуживание оборудования для отжима масла
ПК 6.6	Контролировать и регулировать технологические параметры процесса первичной очистки растительного масла
ПК 6.7	Проводить техническое обслуживание оборудования для фильтрования масла
ПК 6.8	Проводить фасовку и упаковку готовой продукции
ПК 6.9	Проводить техническое обслуживание оборудования для фасовки и упаковки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества

ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.2 Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **выполнение работ по профессии Аппаратчик подготовки сырья и отпуска полуфабрикатов, и продукции (СМС)**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.10	Контролировать качество сырья для производства СМС и готовой продукции
ПК 6.11	Обеспечивать подготовку сырья для производства СМС

ПК 6.12	Проводить техническое обслуживание оборудования.
ПК 6.13	Контролировать и регулировать технологические параметры процесса получения СМС
ПК 6.14	Проводить фасовку и упаковку готовой продукции
ПК 6.15	Проводить техническое обслуживание оборудования для фасовки и упаковки СМС
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)