

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 14.09.2022 12:21:30

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2093d7a

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины

### СГ.01 История России

### 2022 год набора

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

### 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

#### Статус дисциплины в учебном плане:

- базовая дисциплина социально-гуманитарного цикла;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающегося знаний и умений ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире.

#### Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, практические занятия.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, семинар - дискуссия, викторины.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

#### Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 64 часа.

Сост.: Кузнецов Д.В., преподаватель, канд.ист.наук

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
СГ.02 Иностранный язык  
2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- базовая дисциплина социально-гуманитарного цикла;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на отделении биотехнологий и права УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование коммуникативной компетенции, позволяющей общаться на иностранном языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает практические занятия и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** мозговой штурм, разработка проекта (метод проектов), деловые и ролевые игры.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества выполнения практических заданий.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета в 4,6 семестрах.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1, 2 курсе в 1,2,3,4 семестрах

Общая трудоемкость дисциплины составляет 100 часов.

Составитель: Рожкова Н.А., преподаватели

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
СГ.02 Иностранный язык  
2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- базовая дисциплина социально-гуманитарного цикла;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на отделении биотехнологий и права УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование коммуникативной компетенции, позволяющей общаться на иностранном языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает практические занятия и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** мозговой штурм, разработка проекта (метод проектов), деловые и ролевые игры.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества выполнения практических заданий.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета в 4,6 семестрах.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1, 2 курсе в 1,2,3,4 семестрах

Общая трудоемкость дисциплины составляет 100 часов.

Составитель: Литвинова О.Д., преподаватели

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
СГ.03 Физическая культура  
2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- базовая дисциплина социально-гуманитарного цикла;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лекция- беседа, лекция-викторина, мозговой штурм, урок-соревнование, урок-игра, урок в виде подвижной игры.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачёта.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1, 2 курсе в 1,2,3,4 семестрах

Общая трудоемкость дисциплины составляет 100 ч.

Сост.: Волкова И.Г., преподаватель.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**СГ.04 Безопасность жизнедеятельности**  
**2021 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- Дисциплина относится к социально-гуманитарному циклу;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на отделении биотехнологии и права УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование знаний и умений в обеспечении безопасности жизнедеятельности, предотвращении техногенных катастроф в профессиональной деятельности, организации мероприятий по защите от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; работа с учебником, инструкцией, просмотр учебных кинофильмов, предусматривающие изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, практические занятия и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** просмотр кинофильма с последующим анализом, разработка алгоритмов действий, обучающая игра.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на итоговых занятиях и заключается в выполнении тестовых заданий и самостоятельной работы по построению алгоритма оказания первой доврачебной помощи, при защите реферативных работ.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме дифференцированного зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 68 часов.

Сост.: Баянова Г.А., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**СГ.05 Основы финансовой грамотности**  
**2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- дисциплина относится к вариативной части социально-гуманитарного цикла;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающегося навыков ведения хозяйственной деятельности в организации.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, практические занятия и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, семинар - дискуссия, деловые и ролевые игры.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий; защита практических работ.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме дифференцированного зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часов.

Составитель: Игнатенко И.Ю., преподаватель.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**СГ.06 Основы бережливого производства**  
**2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- дисциплина относится к вариативной части социально-гуманитарного цикла;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающегося навыков ведения хозяйственной деятельности в организации.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, практические занятия и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, семинар - дискуссия, деловые и ролевые игры.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий; защита практических работ.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часов.

Составитель: Чеховская Е.А., преподаватель.



**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**  
**2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- дисциплина относится к базовой части профессионального цикла;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающегося знаний и умений в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению контроля качества сырья, готовой продукции и соблюдение норм санитарного контроля.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной **дисциплины**: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы**: лекция - визуализация, деловые и ролевые игры.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется по направлениям:

- проведение проверочных работ, тестов;
- выступление студентов с рефератами, докладами;
- проверка заданий по самостоятельной работе студентов;
- проведение контрольных точек по окончании изучения разделов.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 90 часов.

Сост.: Куц Е.А. преподаватель.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**ОП. 02 Процессы и аппараты пищевых производств**  
примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- дисциплина обязательной части профессионального цикла;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, практические занятия и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, семинар - дискуссия, деловые и ролевые игры.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий; защита практических работ.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 104 часа.

Составитель: Селина Н.И., преподаватель.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**ОП.03 Автоматизация технологических процессов**  
**2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- дисциплина обязательной части профессионального цикла;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины, практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, семинар - дискуссия, деловые и ролевые игры.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется по окончании изучения разделов тем в виде устных и письменных ответов, тестовых и творческих заданий.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 98 часов.

Составитель: Кортусов А.В., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**ОП. 04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности**  
**2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- дисциплина обязательной части профессионального цикла;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на отделении биотехнологии и права УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, деловые и ролевые игры.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется по направлениям:

- опрос студентов на практических занятиях;
- проведение проверочных работ, тестов;
- выступление студентов с рефератами, докладами, сообщениями, презентациями и т.д.;
- проверка заданий по самостоятельной работе студентов;
- проведение контрольных точек текущих аттестации

**Промежуточная аттестация** проводится в форме дифференцированного зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 112 часов.

Сост.: Кортусов А.В., преподаватель



**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля**  
**ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных,**  
**макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических**  
**линиях**

**2022 год набора**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус профессионального модуля в учебном плане:**

- профессиональный модуль относится к базовой части профессионального цикла
- является обязательным для изучения обучающимися.

Профессиональный модуль реализуется на отделении биотехнологий и права УКАБ ФГБОУ ВО Омского ГАУ

**Компетенции, в формировании которых задействован профессиональный модуль:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

**Содержательная структура профессионального модуля:** изучение включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты профессионального модуля; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах профессионального модуля и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, семинар - дискуссия, семинар - тренинг, дискуссия, эссе, выполнение практических работ.

**Текущая аттестация по профессиональному модулю:** заключается в написании контрольных работ и тестовых заданий по окончании освоения каждого раздела профессионального модуля.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена квалификационного.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1,2 семестрах.

Общая трудоемкость профессионального модуля, включая практики составляет 1102 часа.

Сост.: Нурбаева С.М., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля**  
**ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,**  
**хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных**  
**технологических линиях**  
**2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус профессионального модуля в учебном плане:**

- профессиональный модуль входит в базовую часть профессионального цикла;
- является обязательным для изучения обучающимися.

Профессиональный модуль реализуется на отделении биотехнологий и права УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

**Компетенции, в формировании которых задействован профессиональный модуль:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов

**Содержательная структура профессионального модуля:** изучение профессионального модуля включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины, практические занятия и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, практика - дискуссия, деловые и ролевые игры.

**Текущая аттестация по профессиональному модулю** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках занятий, защита практических работ.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена квалификационного.

**Структура и трудоемкость профессионального модуля:**

Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре.

Общая трудоемкость профессионального модуля, включая практики составляет 734 часа.

Сост.: Нурбаева С.М., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля**  
**ПМ. 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и**  
**готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного**  
**сырья**  
**2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус профессионального модуля в учебном плане:**

- относится к базовой части профессионального цикла

- является профессиональным модулем обязательным для изучения обучающимися.

Профессиональный модуль реализуется на отделении биотехнологий и права УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ

Изучение профессионального модуля ставит **целью** формирование знаний, умений и практического опыта в следующем виде профессиональной деятельности производство, переработка и реализация сельскохозяйственной продукции.

**Компетенции, в формировании которых задействован профессиональный модуль:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

**Содержательная структура профессионального модуля:** изучение включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты профессионального модуля; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах профессионального модуля и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, семинар - дискуссия, семинар - тренинг, дискуссия, эссе, выполнение работ с информационных технологий.

**Текущая аттестация по профессиональному модулю:** заключается в написании контрольных работ и тестовых заданий по окончании освоения каждого раздела профессионального модуля.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена квалификационного.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Объем часов максимальная учебная нагрузка составляет 438 часов.

профессиональный модуль изучается на 2 курсе в 4 семестре.

Сост.: Куц Е.А., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля**  
**ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения**  
**2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**35.02.06 Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**  
**Статус дисциплины в учебном плане:**

- базовый профессиональный модуль профессионального цикла;
- является обязательным для изучения обучающимися.

Профессиональный модуль реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Изучение дисциплины ставит **целью** освоение обучающимися основных принципов и методов организации и управления организацией, изучение, систематизация и закрепление основ теории и практики управления организацией в современных условиях хозяйствования, процессами принятия решений в области менеджмента, ознакомление с современными методами и приемами работы в условиях отраслевой конкуренции, анализ ситуаций на рынке сельскохозяйственной продукции, вопросами делового и управленческого общения, поскольку формирование рыночных экономических отношений требует подготовки квалифицированных специалистов, вооруженных новыми знаниями и умениями, владеющими современным аппаратом для решения принципиально новых задач.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, практические занятия и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, семинар - дискуссия, деловые и ролевые игры.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется по направлениям:

- опрос студентов на практических занятиях;
- проведение проверочных работ, тестов;
- выступление студентов с рефератами, докладами, сообщениями, презентациями и т.д.;
- проверка заданий по самостоятельной работе студентов;
- проведение контрольных точек текущих аттестации (коллоквиум, защита творческого задания).
- оценка активности и качества участия студентов в обсуждении проблем на семинарских занятиях, изучаемых в рамках тем семинарских занятий;

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена квалификационного.

**Структура и трудоемкость профессионального модуля:**

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 434 часа.

Сост.: Казначеева Е.М., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля**  
**ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям**  
**служащих**  
**2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус профессионального модуля в учебном плане:**

- относится к базовой части профессионального цикла

- является обязательным для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на отделении биотехнологии и права УКАБ ФГБОУ ВО Омского ГАУ

Изучение профессионального модуля ставит **целью** формирование знаний, умений и практического опыта в следующем виде профессиональной деятельности производство, переработка и реализация сельскохозяйственной продукции.

**Компетенции, в формировании которых задействован профессиональный модуль:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию

**Содержательная структура профессионального модуля:** изучение включает в себя; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах профессионального модуля.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, семинар - дискуссия, семинар - тренинг, дискуссия, эссе, выполнение работ с информационных технологий.

**Текущая аттестация по профессиональному модулю:** заключается в написании отчетов по практикам (учебной и практики по профилю специальности)

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена квалификационного.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** объем учебной нагрузки 244 часов профессиональный модуль изучается на 2 курсе в 3,4 семестрах.

Сост.: Моторная Н.Г., преподаватель



**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля**  
**ПМ. 06 Производство пищевых добавок, ароматизаторов и технологических**  
**вспомогательных средств**  
**2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус профессионального модуля в учебном плане:**

- относится к вариативной части профессионального цикла

- является обязательным для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на отделении биотехнологии и права УКАБ ФГБОУ ВО Омского ГАУ

**Компетенции, в формировании которых задействован профессиональный модуль:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

**Содержательная структура профессионального модуля:** изучение включает в себя; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах профессионального модуля.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, семинар - дискуссия, семинар - тренинг, дискуссия, эссе, выполнение работ с информационных технологий.

**Текущая аттестация по профессиональному модулю:** заключается в написании отчетов по практикам (учебной и практики по профилю специальности)

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена квалификационного.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** объем учебной нагрузки 244 часов профессиональный модуль изучается на 2 курсе в 4 семестре.

Сост.: Селина Н.И., преподаватель