

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 14.09.2022 12:22:23

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2093d7a

Аннотация

к рабочей программе дисциплины

ООД.01 «Русский язык»

2022 год набора

Примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к циклу общеобразовательных дисциплин;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на отделении биотехнологий и права.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

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

Текущая аттестация по дисциплине: опрос на практических занятиях, проверка письменных работ.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре общая трудоемкость составляет 78 часов.

Сост.: Поединок Е.А., преподаватель

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД.02 «Литература»
2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- цикл общеобразовательных дисциплин;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

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

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсы др.);

• метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает лекции и практические занятия.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 114 часов.

Составитель: Красношлык Я.Е., преподаватель.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД.03 «Иностранный язык»

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- цикл общеобразовательных дисциплин;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;
- умение выделять общее и различное в культуре родной страны и иностранных стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1, 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 114 часов.

Составитель: Литвинова О.Д., преподаватель

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД.03 «Иностранный язык»**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- цикл общеобразовательных дисциплин;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;
- умение выделять общее и различное в культуре родной страны и иностранных стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

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.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1, 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 114 часов.

Составитель: Рожкова Н.А., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД.04 «Математика»

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- цикл общеобразовательных дисциплин;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины, практические занятия.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1,2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 252 часа

Составитель: Терещенко Е.И., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД.05 История
2022 год набора

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- Цикл общеобразовательных дисциплин;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите; сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; – толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; – владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

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.

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 дифференцированного зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 116 часов.

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

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД.06 «Физическая культура»

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- цикл общеобразовательных дисциплин
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ. Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

• метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Содержательная структура учебной дисциплины: практические занятия.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1, 2 семестрах

Общая трудоемкость дисциплины составляет 78 часов.

Сост.: Цветкова Ю.В., преподаватель.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД. 07 «Основы безопасности жизнедеятельности»
2022 год набора

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- дисциплина цикла среднего общего образования;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

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

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий.
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 70 часов.

Сост.: Баянова Г.А., преподаватель.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД.08 Астрономия
2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к циклу среднего общего образования;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Содержание программы «ОУП. 08 Астрономия» направлено на достижение следующих **результатов:**

метапредметных

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;
- учебное проектирование;
- решение задач творческого и поискового характера;

Предметных:

- сформированности представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированности представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

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

Используемые интерактивные формы: проблемная лекция, семинар-беседа, семинар-дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине: опрос на практических занятиях, проверка письменных работ.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе, во 2 семестре,

Общая трудоемкость составляет 36 часов.
Сост.: Антонов А.А., преподаватель.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД.15 «Индивидуальный проект»
2022 год набора

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- базовая дисциплина цикла среднего общего образования;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ

Содержание программы «Индивидуальный проект» направлено на достижение следующих **результатов:**

Метапредметных:

- овладение умением самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- овладение умением продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;
- овладение умениями согласования процедур совместного действия;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- овладение умениями использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- овладение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметных:

- владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов;
- способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;

- способность разрабатывать структуру конкретного проекта;
- владение умением определять методологию исследовательской деятельности;
- владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию;
- владение умением проводить исследования;
- владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы;
- способность представлять результаты исследования в форме презентации.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины, практические занятия, лабораторные работы и самостоятельные работы.

Используемые интерактивные формы: лекция- визуализация, практика- по решению задач, беседы, самостоятельные работы, викторины, демонстрации.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических, самостоятельных и заключается в оценке активности и качества при участии в различных формах освоения материала.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины: Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 часов.

Сост. Иваницкая М.В., преподаватель

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД.09 «Родной 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 цикла среднего общего образования;
- является дисциплиной, обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Содержание программы «Родной язык» направлено на достижение следующих результатов:

Метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением, говорением, письмом;
- владение языковыми средствами;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения предметных:
- сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные высказывания различных типов и жанров;
- владение умением анализировать текст;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях родного языка;
- сформированность умений учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни

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.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке качества выполнения практических 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 40 часов.

Сост.: Красношлык Я.Е., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ООД.10 «Информатика»
2022 год набора

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- базовая дисциплина цикла среднего общего образования;
- является дисциплиной, обязательной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Изучение дисциплины ставит целью освоение знаний, составляющих основу научных представлений об информации, информационных процессах, системах, технологиях и моделях; работать с различными видами информации с помощью компьютера и других средств информационных и коммуникационных технологий (ИКТ), организовывать собственную информационную деятельность и планировать ее результаты; познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей средствами ИКТ; ответственного отношения к информации с учетом правовых и этических аспектов ее распространения; избирательного отношения к полученной информации;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся достигает следующих результатов:

Метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных

таблицах;

- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
 - сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
 - владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
 - сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
 - понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете

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, тренинги.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке качества выполнения практических 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 80 часов.

Сост.: Комиссарова Е.Ю., преподаватель

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
ООД.11 Химия
2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- обязательная дисциплина цикла среднего общего образования;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

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

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

знать:

- формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ;
- установку причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений;
- установку эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева;
- объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах;
- характеристику элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева;
- характеристику состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов и их соединений.
- характеристику состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений, состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей.
- характеристику важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественно-научного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы),

дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс

уметь:

- давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- использовать в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики;
- называть изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул;
- отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций;
- объяснять сущности химических процессов;
- классифицировать химические реакции по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества;
- устанавливать признаки общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии;
- классифицировать вещества и процессы с точки зрения окисления-восстановления;
- составлять уравнения реакций с помощью метода электронного баланса;
- объяснять зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов.
- **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, тренинги.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке качества выполнения практических работ.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 188 часов.

Сост.: Куц Е.А., преподаватель

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
ООД.12 Биология
2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- обязательная дисциплина цикла среднего общего образования;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

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

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих **результатов:**

Метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
 - владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
 - сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

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, тренинги.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке качества выполнения 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 136 часов.

Сост.: Горчакова Е.В., преподаватель

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
ООД.13 Техническая физика
2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- дисциплина цикла среднего общего образования;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

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

Содержание программы «Техническая физика» направлено на достижение следующих **результатов:**

Метапредметных:

использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач,

- применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановка задачи, формулировка гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать её достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;
- учебное проектирование;
- решение задач творческого и поискового характера.

Предметных:

сформированности представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированности умения решать физические задачи;
- сформированности умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированности собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из различных источников.

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, тренинги.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке качества выполнения практических работ.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе во 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 64 часа.

Сост.: Антонов А.А., преподаватель

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
ООД.14 Введение в специальность
2022 год набора**

примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Статус дисциплины в учебном плане:

- дисциплина цикла среднего общего образования;
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- о типах профессий и этапах профессионального становления личности;
 - об истории, современном состоянии и перспективах развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации и Омской области.
 - об основах технологии производства продуктов питания;
 - об основных функциях инженера специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья» на предприятиях отрасли;
 - об эволюции оборудования отрасли для проведения механических, гидродинамических, тепловых и массообменных процессов;
- об эволюции характера и содержания инженерной деятельности.

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, тренинги.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке качества выполнения практических работ.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 100 часов.

Сост.: Селина Н.И., преподаватель

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.02 История
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 2 курсе в 3 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 2, 3 курсе в 3,4,5,6 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 2, 3 курсе в 3,4,5,6 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 2, 3 курсах в 3,4,5,6 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 2 курсе в 4 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 2 курсе в 3 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 2 курсе в 3 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 2 курсе в 4 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 2 курсе в 3 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 2 курсе в 3 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 2 курсе в 4 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 2 курсе в 3,4 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 3 курсе в 5 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 3 курсе в 6 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 2 курсе в 4 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 3 курсе в 5,6 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 3 курсе в 6 семестре.

Сост.: Селина Н.И., преподаватель