

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 20.07.2023 06:45:46

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2093d7a

Аннотация

к рабочей программе дисциплины

СГ.01 История России

2023 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 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;

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 дифференцированного зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 64 часа.

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

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.02 Иностранный язык
2023 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 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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

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

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

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 100 часов.

Составитель: Рожкова Н.А., преподаватель

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.03 Физическая культура
2023 год набора**

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 100 ч.

Сост.: Анафасьева С.В., преподаватель.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.04 Безопасность жизнедеятельности
2023 год набора**

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 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 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; работа с учебником, инструкцией, просмотр учебных кинофильмов, предусматривающие изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, практические занятия и самостоятельную работу.

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 68 часов.

Сост.: Баянова Г.А., преподаватель

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.05 Основы финансовой грамотности
2023 год набора**

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

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часов.

Составитель: Игнатенко И.Ю., преподаватель.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.06 Основы бережливого производства
2023 год набора**

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

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часов.

Составитель: Чеховская Е.А., преподаватель.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.07 Психология общения
2023 год набора**

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 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 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; 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 зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часов.

Составитель: Шулындина А.В., преподаватель.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2023 год набора

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;

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 рассматривается теоретические аспекты дисциплины; практические занятия и самостоятельную работу.

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

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется по направлениям:

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 98 часов.

Сост.: Куц Е.А. преподаватель.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП. 02 Процессы и аппараты пищевых производств
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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 104 часа.

Составитель: Селина Н.И., преподаватель.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП.03 Автоматизация технологических процессов
2023 год набора

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;

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

ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию технологического процесса

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 98 часов.

Составитель: Ефименкова А.В., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП. 04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
2023 год набора

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 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 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 2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов

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

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

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется по направлениям:

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

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 112 часов.

Сост.: Кортусов А.В., преподаватель

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

2023 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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1,2 семестрах.

Общая трудоемкость профессионального модуля, включая практики составляет 1066 часов.

Сост.: Селина Н.И., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных
технологических линиях
2023 год набора

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

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

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

ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Структура и трудоемкость профессионального модуля:

Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре.

Общая трудоемкость профессионального модуля, включая практики составляет 734 часа.

Сост.: Нурбаева С.М., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и
готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного
сырья
2023 год набора

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

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Объем часов максимальная учебная нагрузка составляет 438 часов.

профессиональный модуль изучается на 2 курсе в 4 семестре.

Сост.: Нурбаева С.М., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
2023 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 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;

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

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

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

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется по направлениям:

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Структура и трудоемкость профессионального модуля:

Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 434 часа.

Сост.: Казначеева Е.М., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям
служащих
2023 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 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 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

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

Сост.: Селина Н.И., преподаватель

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 06 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян
на автоматизированных технологических линиях
2023 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 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 252 часа профессиональный модуль изучается на 2 курсе в 4 семестре.

Сост.: Нурбаева С.М, преподаватель