

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 10.07.2025 07:22:09

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee414963898d7a

Аннотация

к рабочей программе дисциплины

СГ.01 История России

2025 год набора

Основная образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

дисциплина социально-гуманитарного цикла;

Изучение дисциплины ставит целью

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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 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 дифференцированный зачет.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 64 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2025 год набора

Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

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

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, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения.

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 в себя 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 зачета.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 100 часов.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.03 Физическая культура
2025 год набора**

**Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Статус дисциплины в учебном плане:

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

Изучение дисциплины ставит **целью** физическую подготовку будущих специалистов в области выполнения работ, связанных с профессиональной деятельностью.

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 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 зачета.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 100 часов.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.04 Безопасность жизнедеятельности
2025 год набора**

**Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Статус дисциплины в учебном плане:

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

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;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном

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 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.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 68 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.05 Основы финансовой грамотности
2025 год набора

Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

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

Цель дисциплины - формирование общей функциональной экономической и финансовой грамотности, овладение методами и инструментами экономических и финансовых расчетов для решения практических задач.

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;

ПК 3.5 Вести учетно-отчетную 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 итоговых занятиях и заключается в выполнении тестовых заданий и самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
СГ.06 Основы бережливого производства
2025 год набора

Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

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

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование знаний концептуальных основ бережливого производства, формирование умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности.

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 итоговых занятиях и заключается в выполнении тестовых заданий и самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 44 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП.01 Метрология и стандартизация
2025 год набора

Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

- дисциплина общего профессионального цикла,
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование системы знаний, умений и владений навыками в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия как основных методов обеспечения качества продукции, работ и услуг.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции

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.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 98 часов.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств
2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

- дисциплина общего профессионального цикла,
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Изучение дисциплины ставит **целью** усвоение знаний в области процессов пищевых производств и аппаратов для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению конкретных и перспективных задач, связанных с рационализацией технологических процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

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 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

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, практика - дискуссия, деловые и ролевые игры.

Текущая аттестация по дисциплине 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.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 104 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП.03 Автоматизация технологических процессов
2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

- дисциплина общего профессионального цикла,
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Изучение дисциплины ставит целью овладение обучающимися совокупности знаний по автоматизации технологических процессов и производств, по их управлению.

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;

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 5.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Содержательная структура учебной дисциплины: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Используемые инструментальные и программные средства: офисные программы, справочно-правовые системы, учебная обязательная и дополнительная литература, мультимедийная поддержка курса, электронные библиотечные ресурсы.

Используемые интерактивные формы: лекция – визуализация, эвристическая беседа.

Текущая аттестация по дисциплине: компьютерное тестирование, устный опрос на лекционных занятиях, проверка выполнения практических заданий.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 98 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

- дисциплина общего профессионального цикла,
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых компетенций в области использования прикладного программного обеспечения.

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

ПК 2.4 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: офисные программы, справочно-правовые системы, учебная обязательная и дополнительная литература, мультимедийная поддержка курса, электронные библиотечные ресурсы.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется по направлениям:

- опрос обучающихся на практических занятиях;
- проведение проверочных работ, тестов;

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 112 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ОП.05 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

- дисциплина общего профессионального цикла,
- является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Изучение дисциплины ставит целью усвоение коммуникативных навыков в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы с последующим применением в профессиональной сфере.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК.3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; 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;
- проверка заданий по самостоятельной работе студентов;

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 36 часов.

**Аннотация
к рабочей программе
профессионального модуля**

**ПМ.01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на
автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
2025 год набора**

**Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Статус профессионального модуля в учебном плане:

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

Изучение профессионального модуля ставит **целью** формирование знаний, умений и практического опыта в подготовке будущих специалистов в области организации и ведении технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной 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 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 сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;

ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Содержательная структура профессионального модуля: предполагает проведение лекционных занятий, направленных на изучение теоретических аспектов междисциплинарных курсов; практических занятий, учебной и производственной практик, позволяющих обучающимся освоить профессиональные умения и получить практический опыт; выполнение заданий самостоятельной работы по темам междисциплинарных курсов, направленных на углубление и расширение профессиональных знаний, умений и навыков.

Используемые интерактивные формы: лекция - визуализация, проблемно-ситуативные занятия, деловые игры, выполнение работ с использованием информационных технологий.

Текущая аттестация по профессиональному модулю: осуществляется на теоретических и практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, правильности и аргументированности решения практических ситуаций.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Трудоемкость профессионального модуля:

Общая трудоемкость составляет 1492 часа.

Аннотация
к рабочей программе
профессионального модуля
ПМ 02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции
на всех этапах ее производства и обращения на рынке

2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус профессионального модуля в учебном плане:

- дополнительный профессиональный блок;
- является профессиональным модулем обязательным для изучения обучающимися.

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

Изучение профессионального модуля ставит **целью** формирование знаний, умений и практического опыта в подготовке будущих специалистов в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Компетенции, в формировании которых задействован профессиональный модуль:

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 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

Содержательная структура профессионального модуля: предполагает проведение лекционных занятий, направленных на изучение теоретических аспектов междисциплинарных курсов; практических занятий, производственной практики, позволяющих обучающимся освоить профессиональные умения и получить практический

опыт; выполнение заданий самостоятельной работы по темам междисциплинарных курсов, направленных на углубление и расширение профессиональных знаний, умений и навыков.

Используемые интерактивные формы: лекция - визуализация, проблемно-ситуативные занятия, деловые игры, выполнение работ с использованием информационных технологий.

Текущая аттестация по профессиональному модулю: осуществляется на теоретических и практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, правильности и аргументированности решения практических ситуаций.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка 742 часа.

Аннотация
к рабочей программе
профессионального модуля
ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус профессионального модуля в учебном плане:

- дополнительный профессиональный блок;
- является профессиональным модулем обязательным для изучения обучающимися.

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

Изучение профессионального модуля ставит **целью** формирование знаний, умений и практического опыта в подготовке будущих специалистов в области обеспечения деятельности структурного подразделения.

Компетенции, в формировании которых задействован профессиональный модуль:

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 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса;

ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива;

ПК 3.5 Вести учетно-отчетную документацию.

Содержательная структура профессионального модуля: предполагает проведение лекционных занятий, направленных на изучение теоретических аспектов междисциплинарных курсов; практических занятий, производственной практики, позволяющих обучающимся освоить профессиональные умения и получить практический опыт; выполнение заданий самостоятельной работы по темам междисциплинарных курсов, направленных на углубление и расширение профессиональных знаний, умений и навыков.

Используемые интерактивные формы: лекция - визуализация, проблемно-ситуативные занятия, деловые игры, выполнение работ с использованием информационных технологий.

Текущая аттестация по профессиональному модулю: осуществляется на теоретических и практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, правильности и аргументированности решения практических ситуаций.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Трудоемкость учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка 438 часов.

Аннотация
к рабочей программе
профессионального модуля
ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус профессионального модуля в учебном плане:

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке. Выполнение работ по рабочей профессии: Сыродел, Оператор линии в производстве пищевой продукции при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, профессионального образования по смежным специальностям. Изучение профессионального модуля ставит **целью** формирование знаний, умений и практического опыта в подготовке будущих специалистов в области технологии продуктов питания животного происхождения.

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.4 Осуществлять цифровизацию технологических процессов.

Содержательная структура профессионального модуля: предполагает проведение лекционных занятий, направленных на изучение теоретических аспектов междисциплинарных курсов; практических занятий, учебной практики, позволяющих обучающимся освоить профессиональные умения и получить практический опыт; выполнение заданий самостоятельной работы по темам междисциплинарных курсов, направленных на углубление и расширение профессиональных знаний, умений и навыков.

Используемые интерактивные формы: лекция - визуализация, проблемно-ситуативные занятия, деловые игры, выполнение работ с использованием информационных технологий.

Текущая аттестация по профессиональному модулю: осуществляется на теоретических и практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, правильности и аргументированности решения практических ситуаций.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 464 часа

**Аннотация
к рабочей программе
профессионального модуля**

**ПМ.05. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на
автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции
2025 год набора**

**Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Статус профессионального модуля в учебном плане:

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

Изучение профессионального модуля ставит **целью** формирование знаний, умений и практического опыта в подготовке будущих специалистов в области организации и ведении технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции.

Компетенции, в формировании которых задействован профессиональный модуль:

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

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 5.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

ПК 5.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Содержательная структура профессионального модуля: предполагает проведение лекционных занятий, направленных на изучение теоретических аспектов междисциплинарных курсов; практических занятий, учебной и производственной практик, позволяющих обучающимся освоить профессиональные умения и получить практический опыт; выполнение заданий самостоятельной работы по темам междисциплинарных курсов, направленных на углубление и расширение профессиональных знаний, умений и навыков.

Используемые интерактивные формы: лекция - визуализация, проблемно-ситуативные занятия, деловые игры, выполнение работ с использованием информационных технологий.

Текущая аттестация по профессиональному модулю: осуществляется на теоретических и практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, правильности и аргументированности решения практических ситуаций.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Трудоемкость профессионального модуля:

Общая трудоемкость составляет 252 часа