Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением СПО
_____ Е.А. Федосимова
«07» сентября 2022 г.

Аннотации
К рабочим программам учебных дисциплин (модулей)

Специальность: **19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья**

Квалификация: **Техник-технолог**

Киров 2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 26ADAA3CADCD154164284BE8B6E56076
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 06.07.2022 до 29.09.2023

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.01 История России

1 Цель дисциплины – изучение основных процессов политического, экономического развития ведущих государств мира и России на рубеже веков (XX-XXI). Дисциплина дает возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной к целостному видению и анализу путем развития общества, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу (ОГСЭ) и выступает основанием для многих дисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «История России» составляет 54 часа. Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Россия –великая наша держава
Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси
Тема 3. Смута и её Преодоление
Тема 4.Волим под царя восточного, православного
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи
Тема 6.Отторженная возвратих
Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»
Тема 8. Гибель империи
Тема 9. От великих потрясений к Великой победе
Тема 10. Вставай, страна огромная
Тема 11. В буднях великих строек
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению
Тема 13. Россия. XXI век
Тема 14. История антироссийской пропаганды
Тема 15. Слава русского оружия
Тема 16. Россия в деле

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1 Цель дисциплины – обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения иностранного языка как в повседневном, так и в профессиональном общении.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу (ОГСЭ) и выступает основанием для многих дисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 9

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» составляет 108 часа. Форма аттестации – зачет, дифференцированный зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. Великобритания
2. Обычаи и традиции
3. Город или деревня?
4. Олимпийское движение
5. Культура и искусство
6. Чудеса света
7. Средства массовой информации
8. Современные компьютерные технологии
9. Профессиональное образование
10. Климат. Погода
11. Введение в специальность.
12. Питание.
13. Приготовление пищи
14. Здоровое питание

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.03 Безопасность жизнедеятельности

1 Цель дисциплины – формирование систематизированных знаний по безопасности жизнедеятельности

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу (ОГСЭ) и выступает основанием для многих дисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 4; ОК 7;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 90 часа. Форма аттестации – Дифференцированный зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. Нормативно-правовая база безопасности жизнедеятельности
2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия
3. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики
4. Мониторинг и прогнозирование развития событий и оценка последствий при ЧС и стихийных явлениях
5. Гражданская оборона. Единая государственная система предупреждения ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).
6. Оповещение и информирование населения в условиях ЧС
7. Инженерная индивидуальная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них
8. Обеспечение здорового образа жизни
9. Национальная безопасность РФ
10. Боевые традиции ВС. Символы воинской чести
11. Функции и основные задачи, структура современных ВС РФ
12. Порядок прохождения военной службы
13. Прохождение военной службы по контракту Альтернативная гражданская служба
14. Права и обязанности военнослужащих
15. Строевая под готовка
16. Огневая подготовка
17. Общие правила оказания первой доврачебной помощи
18. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях
19. Формирование опасностей в производственной среде
20. Технические методы и средства защиты человека на производстве

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.04 Физическая культура

1 Цель дисциплины – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки, профессионально-прикладной и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу (ОГСЭ) и выступает основанием для многих дисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК.04, ОК.08

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Физическая культура» составляет 86 часа. Форма аттестации –зачет, зачет с оценкой.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности.
2. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места
3. Бег на длинные дистанции
4. Бег на средние дистанции Прыжок в длину с разбега. Метание снарядов
5. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места
6. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение –2 шага – бросок
7. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу, правила баскетбола
8. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом
9. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками
10. Техника нижней подачи и приёма после неё
11. Техника прямого нападающего удара
12. Совершенствование техники владения волейбольным мячом
13. Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах
14. Лыжная подготовка

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.05 Основы бережливого производства

1 Цель дисциплины – сформировать у студентов комплексное представление о производстве.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу (ОГСЭ) и выступает основанием для многих дисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 7

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Основы бережливого производства» составляет 72 часа. Форма аттестации – дифференцированный зачет

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.1 Введение в Бережливое производство

Тема 2.1 Философия бережливого производства

Тема 3.1 Стандартизированная работа. Хронометраж

Тема 3.2 Расчет численности основного производственного персонала

Тема 3.3. Управление потоком создания ценности. Поток единичных изделий

Тема 3.4. Хейджунка –выравнивание производства

Тема 3.5. Решение проблем. Производственный анализ

Тема 4.1. Трансформация предприятия в бережливое. Особенности применения БП в сфере слуг.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СГЦ.06 Основы финансовой грамотности и предпринимательства

1 Цель дисциплины - формирование теоретических и практических навыков по дисциплине Основы финансовой грамотности и предпринимательства в сфере профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу (ОГСЭ) и выступает основанием для многих дисциплин, входящих в ППССЗ специальности.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Основы финансовой грамотности и предпринимательства» составляет 72 часа. Форма аттестации – экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. Финансовые учреждения в жизни людей
2. Взаимоотношения человека и государства
3. Страхование
4. Фондовый рынок
5. Создание бизнеса

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1 Цель дисциплины – Целью дисциплины ОПЦ.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является формирование знаний о микробиологических процессах, протекающих на всех этапах товародвижения различных групп продовольственных товаров, роли микроорганизмов в процессах их порчи, возникновении пищевых заболеваний и отравлений, приобретение умений и навыков в области контроля качества и безопасности продовольственных товаров

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология производства продукции растениеводства.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ПК-3.2

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «**Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**» составляет 180 часа. Форма аттестации – зачет, дифференцированный зачет.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. Микробиология
2. Санитария и гигиена

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.02 Процессы и аппараты пищевых производств

1 Цель дисциплины – получить знания для моделирования оптимальных технологических процессов и контроля качества изделий в сфере профессиональной деятельности

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.02 Процессы и аппараты пищевых производств является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ПК 2.1; ПК 2.2;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» составляет 180 часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. Гидромеханические процессы
2. Тепловые процессы
3. Массобменные процессы
4. Холодильные процессы
5. Механические процессы

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.03 Метрология и стандартизация

1 Цель дисциплины – изучение правовой основы и нормативной базы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия и применения их в учебном процессе, научно-исследовательской и производственной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.03 Метрология и стандартизация является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 9, ПК-3.1, ПК-4.4

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «**Метрология и стандартизация**» составляет 90 часов. Форма аттестации – экзамен

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. Государственная система стандартизации
2. Межотраслевые комплексы стандартов
3. Международная, региональная и национальная стандартизация
4. Взаимозаменяемость гладких цилиндрических деталей
5. Точность формы и расположения
6. Шероховатость и волнистость поверхности
7. Система допусков и посадок для подшипников качения. Допуски на угловые размеры.
8. Взаимозаменяемость различных соединений
9. Расчет размерных цепей
10. Основные понятия метрологии
11. Линейные и угловые измерения

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.04 Автоматизация технологических процессов

1 Цель дисциплины – освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области информационных технологий для решения широкого круга задач в профессиональной деятельности техника-технолога

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.04 Автоматизация технологических процессов является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ПК 2.1; ПК 2.2;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Автоматизация технологических процессов» составляет 144 часов. Форма аттестации – экзамен

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. Общиепринципы построения систем автоматического управления
2. Автоматические системы исредства измерения
3. Обработка информации о технологическом процессе
4. Функциональные схемы системуправления

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

1 Цель дисциплины – освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области прикладных компьютерных программ для решения широкого круга задач в профессиональной деятельности техника-технолога.

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ПК-4.3, ПК-4.4

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» составляет 108 часов. Форма аттестации – экзамен

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. Понятие информационных технологий и информационных систем
2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем
3. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры
4. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы
5. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных
6. Мультимедийные технологии
7. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации
8. Основы обеспечения информационной безопасности

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОПЦ.06 Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса

1 Цель дисциплины – изучение основ трудового законодательства, обязанностей по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, пожарной технике и пожарной безопасности на производстве, снижение факторов неблагоприятного воздействия на человека опасных и вредных производственных факторов, обеспечение безопасности производственного процесса в производственной деятельности

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОПЦ.06 Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 4; ОК 7; ПК-4.3

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса» составляет 90 часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. Трудовое законодательство РФ.
2. Производственный травматизм. Источники и характеристика негативных факторов.
3. Источники и характеристика негативных факторов
4. Пожарная безопасность
5. Электробезопасность
6. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности. Микроклимат помещений
7. Санитарно-бытовые и вспомогательные помещения
8. Производственное освещение
9. Первая помощь пострадавшим

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ПМ.01 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

1 Цель дисциплины - С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт

- Хранение и переработка зерна и семян
- Оборудование для хранения и переработки зерна и семян

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

ПМ.01 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «ПМ.01 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях» составляет 672 часов. Форма аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. МДК.01.01 Хранение и переработка зерна и семян
2. МДК 01.02 Оборудование для хранения и переработки зерна и семян

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

1 Цель дисциплины - С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях является частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» составляет 474 часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. МДК.02.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2. МДК 02.02 Оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях

1 Цель дисциплины - С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- Технология производства консервов и пищеконцентратов
- Оборудование для производства консервов и пищеконцентратов

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях является частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях» составляет 366 часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. МДК.03.01 Технология производства консервов и пищеконцентратов
2. МДК 03.02 Оборудование для производства консервов и пищеконцентратов

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ПМ.04 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

1 Цель дисциплины - В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:

ПМ.04 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях является частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость дисциплины «ПМ.04 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях» составляет 366 часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)

1. МДК.04.01 Технология производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
2. МДК.04.02 Оборудование для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ПМ.05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1 Цель дисциплины - В результате изучения профессионального модуля обучающимися осваиваются общие компетенции и профессиональные компетенции

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:
ПМ.05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья является частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3 Требования к результатам освоения дисциплины
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2;

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации
Трудоемкость дисциплины «ПМ.05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» составляет 366 часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)
1. МДК 05.01 Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов
2. МДК 05.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ПМ.06 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья

1 Цель дисциплины - В результате изучения профессионального модуля обучающимися осваиваются общие компетенции и профессиональные компетенции

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:
ПМ.06 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья является частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3 Требования к результатам освоения дисциплины
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК-4.3.; ПК-4.4.; ПК-4.5.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации
Трудоемкость дисциплины «ПМ.06 Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья» составляет 204 часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)
1. МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

Аннотация к рабочей программе дисциплины
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1 Цель дисциплины - В рамках программы профессионального модуля обучающимися осваиваются умения и знания

2 Место дисциплины в структуре ППССЗ:
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3 Требования к результатам освоения дисциплины
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ДПК-1

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации
Трудоемкость дисциплины «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» составляет 294 часов. Форма аттестации – дифференцированный зачет, экзамен.

5 Краткое содержание дисциплины (модуля)
1. МДК.07.01 Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог