

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА

Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.11 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

СГЦ.01 История России

1. Трудоемкость: 40 часов.
2. Формируемые компетенции ОК 05.; ОК 06.
2. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Первая мировая война и крах монархии в России
 - Раздел 2. Построение социализма в России
3. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

1. Трудоемкость: 168 часов.
2. Формируемые компетенции: ОК 09.
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Социально-бытовое общение.
 - Раздел 2. Страноведение
 - Раздел 3. Основные составляющие профессии
 - Раздел 4. Современное общество.
4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки, дифференцированного зачета.

СГЦ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)

1. Трудоемкость: 198 часов.
2. Формируемые компетенции: ОК 09.
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Вводно – коррективный курс
 - Раздел 2. Основной курс
 - Раздел 3. Сфера профессиональной коммуникации

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки, дифференцированного зачета.

СГЦ.04 Физическая культура

1. Трудоемкость: 168 часов.

2. Формируемые компетенции: ОК 08

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

Военно – прикладная физическая подготовка

4. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета.

СГЦ.05 Основы финансовой грамоты

1. Трудоемкость: 40 часов.

2. Формируемые компетенции: ОК 03

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи

Раздел 2. Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг

Раздел 3. Основные виды банковских операций

Раздел 4. Система налогообложения физических лиц

Раздел 5. Формирование стратегии инвестирования

Раздел 6. Виды ценных бумаг и производных финансовых документов

Раздел 7. Способы принятия финансовых решений

Раздел 8. Структура страхового рынка в Российской Федерации и виды страховых услуг.

Раздел 9. Пенсионное страхование как форма социальной защиты населения.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки.

СГЦ.06 Основы бережливого производства

1. Трудоемкость: 40 часов.
2. Формируемые компетенции: ОК 07
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. История развития производственных систем. Зарубежный опыт.
 - Раздел 2. Основные термины и понятия бережливого производства. Бережливое производство. Работа с треугольником эффективности
 - Раздел 3. Инструменты бережливого производства и методы их внедрения.
 - Раздел 4. Вовлеченность персонала в процесс улучшения.
 - Раздел 5. Создание базовых условий для внедрения системы бережливого производства
 - Раздел 6. Принципы бережливого производства
 - Раздел 7. Потер в бережливом производстве
4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки.

ОПЦ.01 Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве

1. Трудоемкость: 142 часов.
2. Формируемые компетенции: ОК 01, ПК 3.1, ПК 3.2
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Общая микробиология
 - Раздел 2. Санитарная микробиология
4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки, экзамена.

ОПЦ.02 Процессы и аппараты пищевых производств

1. Трудоемкость: 140 часов.
2. Формируемые компетенции: ОК 4, ПК 1.1; ПК 2.1
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Основные понятия и законы технологических процессов
 - Раздел 2. Процессы сортирования и калибрования и просеивания пищевого сырья.
 - Раздел 3. Технологические машины и аппараты для выполнения гидромеханических процессов
 - Раздел 4. Классификация и основные закономерности тепловых процессов

Раздел 5. Процессы с использованием электротока высокой и сверхвысокой частоты.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки, экзамена.

ОПЦ.03 Автоматизация технологических процессов

1. Трудоемкость: 129 часа.

2. Формируемые компетенции: ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Механизации и автоматизации производства

Раздел 2. Автоматизация технологических процессов

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки, экзамена.

ОПЦ.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

1. Трудоемкость: 40 часа.

2. Формируемые компетенции: ОК 02

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Информационные системы и технологии

Раздел 2. Прикладные программные средства в профессиональной деятельности.

Раздел 3. Автоматизированные системы. Системы проектирования

Раздел 4. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности

4. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

ОПЦ.05 Введение в специальность

1. Трудоемкость: 100 часа.

2. Формируемые компетенции: ОК 01.; ПК 4.1. ; ПК 4.4.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные понятия, принципы, направления анализа рынка труда.

Компетенции в сфере работы с информацией.

Раздел 2. Компетенции с сфере самоорганизации и самоуправления. Навыки решения проблем.

Раздел 3. Компетенции в сфере коммуникации. Социально-коммуникативная компетенция.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

ОПЦ.06 Основы крупяного производства

1. Трудоемкость: 117 часа.

2. Формируемые компетенции: ПК 1.1.; ПК 4.2.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы крупяного производства

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

ОПЦ.07 Основы мукомольного производства

1. Трудоемкость: 88 часа.

2. Формируемые компетенции: ПК 2.2.; ПК 4.4.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы мукомольного производства

4. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

ОПЦ.08 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

1. Трудоемкость: 118 часа.

2. Формируемые компетенции: ПК 3.1.; ПК 4.5.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы технического регулирования стандартизации и сертификации.

Раздел 2. Качество и потребительские свойства продукции

Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства

Раздел 4. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве

4. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета и экзамена.

ОПЦ.10 Инженерная графика

1. Трудоемкость: 90 часов.

2. Формируемые компетенции: ОК 09

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Геометрическое черчение

Раздел 2. Проекционное черчение

Раздел 3. Машиностроительное черчение

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки, дифференцированного зачета.

ОПЦ.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Трудоемкость: 84 часов.

2. Формируемые компетенции: ОК 03

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы экономики

Раздел 2. Менеджмент

Раздел 3. Маркетинг

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки и экзамена.

ОПЦ.12 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Трудоемкость: 50 часа.

2. Формируемые компетенции ОК 05; ОК 06

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы конституционного права Российской Федерации

Раздел 2. Право и экономика

Раздел 3. Основы трудового права Российской Федерации

Раздел 4. Основы административного права.

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки.

ОПЦ.13 Охрана труда

1. Трудоемкость: 43 часа.
2. Формируемые компетенции: ОК 07
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Воздействие негативных факторов производственной среды на человека
 - Раздел 2. Источники и характеристики негативных факторов
 - Раздел 3. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов
 - Раздел 4. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда
 - Раздел 5. Первая помощь пострадавшим
4. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

ОПЦ.14 Экономика отрасли

1. Трудоемкость: 82 часов.
2. Формируемые компетенции: ОК 04
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Агропромышленный комплекс в условиях рынка
 - Раздел 2. Кадры Экономика сельского хозяйства как наука
 - Раздел 3. Использование земельных ресурсов в сельском хозяйстве
 - Раздел 4. Основные фонды сельского хозяйства
 - Раздел 5.оборотные средства сельского хозяйства и их использование
 - Раздел 6. Трудовые ресурсы в сельском хозяйстве
 - Раздел 7. Инвестиции в сельское хозяйство
 - Раздел 8. Специализация и концентрация производства в сельском хозяйстве
4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки, экзамена.

МДК. 01.01. Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

1. Трудоемкость: 226 часов.
2. Формируемые компетенции: ПК 1.1; ПК 1.2
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Технологическое оборудование для приемки зерновых масс

- Раздел 2. Транспортное оборудование
- Раздел 3. Вентиляционное оборудование
- Раздел 4. Оборудование для контроля температуры зерна
- Раздел 5. Аппараты для гидротермической и тепловой обработки

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки и дифференцированного зачета.

МДК. 01.02. Технологи хранения и переработки зерна и семян

1. Трудоемкость: 145 часов.
2. Формируемые компетенции: ПК 1.1; ПК 1.2
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Физические свойства зерна и продуктов его переработки
 - Раздел 2. Процессы, происходящие в зерновых массах и зерновых продуктах при хранении
 - Раздел 3. Режимы и организация хранения зерновых масс и зерновых продуктов
 - Раздел 4. Технология переработки зерна
 - Раздел 5. Контроль качества и хранения зерна и продуктов его переработки

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки, курсовой работы и экзамена.

УП. 01.01 Учебная практика

1. Трудоемкость: 144 часа.
2. Формируемые компетенции: ПК 1.1; ПК 1.2
3. Продолжительность практики: 4 недели.
4. Содержание практики:
 - Раздел 1. Выполнение работ по осуществлению технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
 - Раздел 2. Выполнение работ технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
5. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

МДК. 02.01. Организация процессов хранения и переработки зерна и семян

1. Трудоемкость: 285 часов.
2. Формируемые компетенции: ПК 2.1; ПК 2.2
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Технология хранения зерна и зернопродуктов
 - Раздел 2. Технология производства круп
 - Раздел 3. Технология производства комбикормов
 - Раздел 4. Контроль качества сырья
4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки и дифференцированного зачета.

УП. 02.01 Учебная практика

1. Трудоемкость: 144 часа.
2. Формируемые компетенции: ПК 2.1; ПК 2.2
3. Продолжительность практики: 4 недели.
4. Содержание практики:
 - Раздел 1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
 - Раздел 2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
5. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

МДК. 03.01. Производственно-технологический контроль

1. Трудоемкость: 154 часов.
2. Формируемые компетенции: ПК 3.1.; ПК 3.2.
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции. Производственно- технологический контроль.
 - Раздел 2. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно- технологическому контролю
 - Раздел 3. Физико-химические свойства и методы исследования

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки и дифференцированного зачета.

МДК. 03.02. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1. Трудоемкость: 157 часов.

2. Формируемые компетенции: ПК 3.1.; ПК 3.2.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Контроль качества продукции

Раздел 2. Требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки и дифференцированного зачета.

УП. 03.01 Учебная практика

1. Трудоемкость: 252 часа.

2. Формируемые компетенции: ПК 3.1.; ПК 3.2.

3. Продолжительность практики: 7 недель.

4. Содержание практики:

Раздел 1. Знакомство с организационно-техническими мероприятиями для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Раздел 2. Изучение способов лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Раздел 3. Изучение технологии хранения продукции растениеводства в зависимости от их назначения и качества поступающего сырья

5. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

ПП. 03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1. Трудоемкость: 216 часов.

2. Формируемые компетенции: ПК 3.1.; ПК 3.2.

3. Продолжительность практики: 6 недель.

4. Содержание практики:

Раздел 1. Знакомство с организационно-техническими мероприятиями для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Раздел 2. Изучить способы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Раздел 3. Изучить технологии хранения продукции растениеводства в зависимости от их назначения и качества поступающего сырья

5. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

МДК. 04.01. Организация работы структурного подразделения

1. Трудоемкость: 145 часов.

2. Формируемые компетенции: ПК 4.1 ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Сущность и характерные черты современного менеджмента

Раздел 2. Организация и управление

Раздел 3. Принципы делового общения в коллективе

Раздел 4. Основные приемы организации работы исполнителей

4. Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой оценки и дифференцированного зачета.

УП. 04.01 Учебная практика

1. Трудоемкость: 144 часа.

2. Формируемые компетенции: ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

3. Продолжительность практики: 4 недели.

4. Содержание практики:

Раздел 1. Разработка плана структурного подразделения

Раздел 2. Оценка экономической эффективности деятельности предприятия

5. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Основные приемы организации работы исполнителей

МДК. 05.01. Выполнение работ по профессии "Пекарь"

1. Трудоемкость: 26 часа.
2. Формируемые компетенции: ПК 1.1; ПК 1.2
3. Содержание дисциплины:
 - Раздел 1. Хлеб и хлебобулочные изделия
 - Раздел 2. Бараночные и сухарные изделия
4. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

УП. 05.01 Учебная практика

1. Трудоемкость: 144 часа.
2. Формируемые компетенции: ПК 1.1; ПК 1.2
3. Продолжительность практики: 4 недели.
4. Содержание практики:
 - Раздел 1. Основные требования к технологическому оборудованию предприятий по хранению и переработке зерна
 - Раздел 2. Технологическое оборудование для приемки зерновых масс
 - Раздел 3. Транспортное оборудование
 - Раздел 4. Вентиляционное оборудование
 - Раздел 5. Технологическое оборудование для зерновых масс
 - Раздел 6. Оборудование для контроля температуры зерна
 - Раздел 7. Технологическое оборудование для измельчения зерна и технологических продуктов
 - Раздел 8. Технологическое оборудование для шелушения зерна
5. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)

1. Трудоемкость: 144 часа.
2. Формируемые компетенции: ПК 1.1; ПК 1.2
3. Продолжительность практики: 4 недели.
4. Содержание практики:
 - Раздел 1. ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
 - Раздел 2. организационно - технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях,

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Раздел 3. обеспечение деятельности структурного подразделения, выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

5. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.