

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Викторович

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.07.2023 19:29:44

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f915a13511ae

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Рабочая программа профессионального модуля является руководящим документом при освоении **рабочей профессии «Лаборант молокоперерабатывающего предприятия»** при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### 2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции: ОК 01; ОК 02; ОК 09; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.3.

В результате изучения обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

- в проведении микробиологического и химико-бактериологического анализа в соответствии со стандартными и нестандартными методиками;
- в оценивании и контроле выполнения микробиологических и химико- бактериологических анализов;
- в проведении регистрации, расчета;
- в оценке и документировании результатов.

##### **уметь:**

- обрабатывать специальными методами посуду и вспомогательные материалы;
- приготавливать и стерилизовать питательные среды;
- контролировать основные технологические параметры микробиологического и химико-бактериологического анализа;
- осуществлять микроскопические методы исследования;
- выполнять микробиологические и химико-бактериологические анализы согласно требованиям
- утилизировать микробиологические и химико-бактериологические отходы.
- проводить статистическую обработку результатов и оценку основных метрологических характеристик;
- применять специальное программное обеспечение;
- оформлять рабочую документацию

##### **знать:**

- отраслевые, государственные, международные требования к условиям проведения микробиологического и химико-бактериологического анализов;
- основы микробиологии, категории и формы микроорганизмов;
- технологический процесс приготовления питательных сред;
- методы микробиологического и химико-бактериологического анализа;
- правила ведения рабочей документации.

#### 3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 244

в том числе в форме практической подготовки - 162 часа

Из них на освоение МДК 118 часа  
в том числе самостоятельная работа -10 часов  
практики, в том числе учебная -  
производственная 108 часов  
Промежуточная аттестация 18 часов