

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.07.2023 19:34:53

Уникальный программный ключ:

5258223530ea97bed23726a1609064403508986abb8255891f2881913a1551fae

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

1. Область применения программы

Рабочая программа программы производственной практики по профессиональному модулю М.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (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).

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

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю М.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 производственной практики:108 часов