

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.04.2024 10:56:41

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«Выполнение работ по профессии «Кондитер»»

1 Место профессионального модуля в структуре программы

подготовки специалистов среднего звена:

Рабочая программа профессионального модуля (далее – программа) – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль – хранение и переработка зерна и семян в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся осваивает основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующие ему профессиональные компетенции и обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,

-подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,

-осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты,

-отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,

-проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов,

-органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

уметь:

- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой,
- осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды,
- готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава,
- отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,
- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды,
- соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием,
- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования,
- составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации,
- готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование,
- представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования,
- рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации,
- подготавливать посевной материал для лабораторных исследований,
- культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований,
- проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ,
- производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты,
- вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Формируемые компетенции

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 238

в том числе в форме практической подготовки 168

Из них на освоение МДК 148

в том числе самостоятельная работа 14

практики, в том числе производственная 72

Промежуточная аттестация 18