

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ **ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего**

Разработчик: Умарова С.А.

Специальность: 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Наименование дисциплины: ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего

Цели и задачи дисциплины:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- оформления установленной документации;
- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- использования лабораторной посуды различного назначения;
- мытья и сушки посуды в соответствии с требованиями химического анализа;
- выбора приборов и оборудования для проведения анализов;
- подготовки для анализов приборов и оборудования;
- приготовления растворов точной и приблизительной концентрации;
- установления концентрации растворов различными способами;
- отбора и приготовления проб к проведению анализа;
- определение химических и физических свойств веществ;
- снятия показаний приборов;
- расчета результатов измерений.

уметь:

- распознавать задачу в профессиональном контексте;
- анализировать задачу и выделять её составные части;
- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи, определить необходимые ресурсы;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- определять задачи поиска информации;
- определять необходимые источники информации, структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации;
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение;
- готовить растворы для химической очистки посуды, мыть химическую посуду, обращаться с лабораторной химической посудой;
- подготавливать лабораторное оборудование к проведению анализов, пользоваться лабораторными приборами и оборудованием;
- вести учет проб и реактивов, обращаться с химическими реактивами;
- готовить растворы различных концентраций, определять концентрации растворов;

- вести учёт отобранных и разделанных проб и оформлять соответствующую информацию;
- рассчитывать результаты и оформлять протокол анализа согласно нормативной документации

знать:

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- психологические основы деятельности коллектива;
- психологические особенности личности;
- государственные стандарты и технические условия;
- основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;
- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;
- назначение и классификацию химической посуды, правила обращения с химической посудой, хранения, сушки;
- правила мытья химической посуды, механические и химические методы очистки химической посуды;
- назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки лабораторных установок для анализов и синтезов, правила подготовки к работе основного и вспомогательного оборудования;
- свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и правила их хранения;
- классификацию растворов, способы выражения концентрации растворов;
- способы и технику приготовления растворов;
- способы и технику определения концентрации растворов;
- методы расчета растворов различной концентрации.

Результаты освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Наименование результата обучения	Номер темы
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу в профессиональном контексте; – анализировать задачу и выделять её составные части; – правильно выявлять и эффективно 	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3

	<p>искать информацию, необходимую для решения задачи, определить необходимые ресурсы;</p> <p>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>знать:</p> <p>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>– структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>– определять задачи поиска информации;</p> <p>– определять необходимые источники информации, структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение;</p> <p>знать:</p> <p>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p>	<p>Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>– организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>знать:</p>	<p>Тема 1.4 Тема 1.5</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи, определить необходимые ресурсы; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; - основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; 	<p>Тема 1.5 Тема 1.10</p>
<p>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</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформления установленной документации; – проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести учёт отобранных и разделанных проб и оформлять соответствующую информацию; – рассчитывать результаты и оформлять протокол анализа согласно нормативной документации <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки лабораторных установок для анализов и синтезов, правила подготовки к работе основного и вспомогательного оборудования; 	<p>Тема 1.8 Тема 1.9 Тема 1.10</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – установления концентрации растворов 	<p>Тема 1.6 Тема 1.7</p>

<p>и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – отбора и приготовления проб к проведению анализа; – определение химических и физических свойств веществ; – снятия показаний приборов; – расчета результатов измерений <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить растворы различных концентраций, определять концентрации растворов; – вести учёт отобранных и разделанных проб и оформлять соответствующую информацию; – рассчитывать результаты и оформлять протокол анализа согласно нормативной документации <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки лабораторных установок для анализов и синтезов, правила подготовки к работе основного и вспомогательного оборудования; - свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и правила их хранения; 	
<p>ПК 3.3. Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления установленной документации; – проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять необходимые источники информации, структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации; – вести учёт отобранных и разделанных проб и оформлять соответствующую информацию; 	<p>Тема 1.4 Тема 1.9</p>

	<p>– рассчитывать результаты и оформлять протокол анализа согласно нормативной документации</p> <p>знать:</p> <p>– государственные стандарты и технические условия;</p> <p>– основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>– требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>- назначение и классификацию химической посуды, правила обращения с химической посудой, хранения, сушки;</p>	
<p>ПК 3.4. Составлять описания проводимых работ и техническую документацию по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и технологическим процессам изготовления пищевой продукции</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <p>– отбора и приготовления проб к проведению анализа;</p> <p>– определение химических и физических свойств веществ;</p> <p>– снятия показаний приборов;</p> <p>– расчета результатов измерений.</p> <p>уметь:</p> <p>– подготавливать лабораторное оборудование к проведению анализов, пользоваться лабораторными приборами и оборудованием;</p> <p>– вести учет проб и реактивов, обращаться с химическими реактивами;</p> <p>– готовить растворы различных концентраций, определять концентрации растворов;</p> <p>– вести учёт отобранных и разделанных проб и оформлять соответствующую информацию;</p> <p>– рассчитывать результаты и оформлять протокол анализа согласно нормативной документации</p> <p>знать:</p> <p>– государственные стандарты и технические условия;</p> <p>– основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства;</p>	<p>Тема 1.4</p> <p>Тема 1.9</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства; – государственные стандарты и технические условия; – основы стандартизации и подтверждения качества продукции растениеводства и животноводства; - требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства и животноводства 	
--	---	--

Содержание учебной дисциплины

Тема 1.1. Качественный анализ

Тема 1.2. Количественный анализ. Методы количественного анализа

Тема 1.3. Физико-химические методы анализа

Тема 1.4. Техника и технология лабораторных работ

Тема 1.5. Техника подготовки реактивов и химической посуды

Тема 1.6. Техника подготовки приборов и лабораторного оборудования

Тема 1.7. Основы приготовления проб и растворов различной концентрации

Тема 1.8. Технология выполнения химических и физико-химических анализов

Тема 1.9. Обработка и учет результатов химических анализов

Тема 1.10. Правила техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности