

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в  
пищевом производстве  
Профессия 16472 Пекарь**

**2023г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве по профессии 16472 Пекарь составлена на основании требований Профессионального стандарта "Пекарь" утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года N 914н.

Разработчики:

Маркова Татьяна Анатольевна – преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
в сфере техносферной безопасности,  
сервиса и туризма

Протокол №1 от «30» 08 2023г  
Председатель ЦК С.В. Котляревская

Утверждаю:

Зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум»

Н.В. Осипенко /Н.В. Осипенко/  
« 30 » 08 2023г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

## **1.1. Область применения программы учебной дисциплины:**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее Программа), в части освоения профессии 16472 Пекарь.

## **1.2. Место дисциплины в структуре Программы:**

Дисциплина ОП.05. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве входит в общепрофессиональный цикл Программы.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Целью** изучения учебной дисциплины является формирование необходимых умений и знаний, необходимых для дальнейшего овладения профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности **ВПД.1. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь.**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные правила в условиях пищевого производства;
- проводить санитарную обработку инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологических загрязнений в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Выпускник, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ**  
**ПРОИЗВОДСТВЕ**

**2.1. Объем учебной дисциплины ОП.05. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретических	16
практических	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Введение</b>	Определения санитарии, гигиены, микробиологии. Связь с другими дисциплинами. Цели и задачи	1	1	ОК 1., ОК 2.
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>				
<b>Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Понятия о микроорганизмах. Классификация и морфология микроорганизмов /бактерии, дрожжи, грибы, вирусы/	1,2	1	ОК 3., ОК 4.
	Физиология микроорганизмов: химический состав микроорганизмов; обмен веществ, питание, рост микробной культуры. Влияние внешней среды на микроорганизмы	1,2	1	ОК 3., ОК 4.
	<b>Практическое занятие 1</b> Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории	1,2	2	ОК 2., ОК 5.
	<b>Практическое занятие 2</b> Устройство микроскопа и правила работы с ним	1,2	2	ОК 2., ОК 5.
	<b>Практическое занятие 3</b> Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов	1,2	2	ОК 2., ОК 5.
<b>Тема 1.2 Микрофлора сырья используемого для производства хлебобулочных и кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Основное и дополнительное сырье. Микрофлора хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1,2	1	ОК 8., ОК 9.
	Факторы влияющие на жизнедеятельность микрофлоры теста. Виды микробной порчи хлебобулочных и кондитерских изделий	1,2	1	ОК 8., ОК 9.

мучных кондитерских изделий	<b>Практическое занятие 4</b> Определение состояния культуры дрожжей под микроскопом	1.2	2	ОК 2., ОК 5.
<b>Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления</b>				
<b>Тема 2.1</b> <b>Пищевые заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Причины и предупреждения пищевых заболеваний	1.2	1	ОК 3., ОК 4.
	Гельминтовые заболевания. Определение, характеристика гельминтовых заболеваний, пути заражения и меры предупреждения.	1.2	1	ОК 3., ОК 4.
	Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация	1.2	1	ОК 3., ОК 4.
	<b>Практическое занятие 5</b> Составление кластера «Пищевые инфекции»	1.2	2	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
	<b>Практическое занятие 6</b> Составление кластера «Пищевые отравления»	1.2	2	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
	<b>Практическое занятие 7</b> Составление кластера «Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация»	1.2	2	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
<b>Раздел 3. Основы гигиены и санитарии</b>				
<b>Тема 3.1</b> <b>Личная гигиена работников пищевого производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Правила личной гигиены работников пищевого производства (хлебопекарного). Санитарная одежда: её виды, правило ношения, хранения и ухода	1.2	2	ОК 3., ОК 4.
	<b>Практическое занятие 8</b> Требования системы ХАССП. Санитарных норм и правил СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания	1.2	2	ОК 3., ОК 4.
<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-гигиенический режим производства хлебобулочных и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию кондитерского производства (готовой продукции). Личная гигиена работников, занятых производством мучных кондитерских изделий с кремом.	1.2	2	ОК 4., ОК 6., ОК 8.

мучных кондитерских изделий	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1.2	1	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
	<b>Практическое занятие 9</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1,2	1	ОК 4., ОК 6., ОК 8.
<b>Тема 3.3</b> <b>Основные сведения о гигиене и санитарии труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Понятие о гигиене труда и производственной санитарии. Производственный травматизм и его предупреждение	1.2	2	ОК 3., ОК 4.
	<b>Практическое занятие 10</b> Оказание доврачебной помощи пострадавшим на производстве	1.2	2	ОК 3., ОК 4.
	Дифференцированный зачет	2	2	ОК 3., ОК 4.
	<b>Итого:</b>		36	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Экологических основ природопользования, лаборатории Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: посадочных мест по количеству обучающихся, оборудованное рабочее место для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, стулья, доска классная, стеллаж для моделей и макетов, шкаф для моделей и макетов, рабочее место преподавателя.

Приборы и устройства: комплекты учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Действующая нормативно-техническая и технологическая документация: правила техники безопасности и производственной санитарии.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионно-программным обеспечением и мультимедиа проектор, экран проекционный, видеофильмы, плакаты, таблицы, лабораторная посуда.

Оборудование лаборатории Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены:

- Термостат электрический суховоздушный ТС-80;
- Центрифуга молочная приводная ЦЛП-2;
- Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ;
- Аквадистиллятор УА-DZ-5;
- Стерилизатор воздушный медицинский ГП-20-СПУ;
- Микроскопы монокулярные ХСП-104;
- Микроскопы «Минимед» -50;
- Санитарно-пищевая мини-экспресс лаборатория СПЕЛ-У;
- Лабораторная посуда;
- Вспомогательный инвентарь;
- Набор окраски по Грамму;
- Готовые микропрепараты;
- Микробиологические петли;
- Лупа препаровальная;
- Лупа ручная;
- Иглы препаровальные;
- Лезвия;
- Спиртовки;
- Стекла покровные;
- Стекла предметные;
- Питательные среды.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники (печатные издания):**

**Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2018 г.160с
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2018г.256 с
13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

#### **Дополнительные источники**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2008. - 184с.Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены - Издательство: Академия, 2008г.
2. Сидоренко, О.Д. Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство): Учеб. Пособие/О.Д. Сидаренко.- М.: ИНФРА-М,2015.
3. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - 2013 г.
4. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - 2013 г.
5. Сан Пин 1923-78. Санитарные правила по применению пищевых добавок.
6. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - 2012 г.
7. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - 2015 г.
8. Сан Пин 1923-78. Санитарные правила по применению пищевых добавок.

#### **(электронные издания):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.; одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых знаний	Чем и как проверяется
- основные группы микроорганизмов	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Устный (письменный) опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям.	Устный (письменный) опрос, тестирование
- возможные источники микробиологических загрязнений в пищевом производстве	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Устный (письменный) опрос, тестирование
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде		Устный (письменный) опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов
- правила личной гигиены работников		Устный (письменный) опрос, тестирование
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения		Устный (письменный) опрос, тестирование
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации		Устный (письменный) опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых умений	Чем и как проверяется
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	<b>Критерии оценки выполнения практических работ:</b> Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b>  оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные правила в условиях пищевого производства	Точность оценки	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
- проводить санитарную обработку инвентаря	Соответствие требованиям инструкций, регламентов.  Рациональность действий и т.д.	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

	<p>действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.</p> <p>Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p>	
--	---	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Распознаёт сложные проблемы в знакомых ситуациях. Выделяет сложные составные части проблемы и описывает ее причины и ресурсы, необходимые для ее решения в целом. Определяет потребность в информации и предпринимает усилия для ее поиска. Выделяет главные и альтернативные источники нужных ресурсов. Разрабатывает детальный план действий и придерживается его. Качество результата, в целом, соответствует требованиям. Оценивает результат своей работы, выделяет в нем сильные и слабые стороны.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 2. Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество	Планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проводит анализ полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 3. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность	Участствует в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирует профессиональную деятельность.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы.

		Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 4. Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Извлекает и анализирует информацию из различных источников; владеет способами поиска и анализа информации; самостоятельно работает с информацией; понимает замысел текста; пользуется словарями, справочной литературой; отделяет главную информацию от второстепенной;	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 5. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Владеет элементарными компьютерными навыками; пользуется электронной почтой, ресурсами локальных и глобальных информационных сетей	- Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 6. Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Использует конструктивные способы общения с коллегами, руководством, клиентами; умеет грамотно ставить и задавать вопросы; координирует свои действия с другими участниками общения; способен работать в команде; понимает общие цели	- Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 7. Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Реализует поставленные цели в деятельности; представляет конечный результат деятельности в полном объеме	- Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	Определяет свои потребности в изучении дисциплины и выбирает соответствующие способы ее изучения; владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; осуществляет самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 9. Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Понимает суть инноваций; применяет новые технологии в профессиональной деятельности; адаптируется в новых ситуациях	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.

