

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена**


**Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Ишим, 2021 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена, составлена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 455

Разработчик:

Десятова Марина Александровна – преподаватель первой категории ГАПОУ Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 1 от «30» 08 2021г  
Председатель ЦК  /Н.С. Повод/

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный  
техникум»  /Н.В. Осипенко/  
«31» августа 2021г.

## **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>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

### **1.2. Место дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена:**

**В результате освоения учебной дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена обучающийся должен знать:**

основные группы микроорганизмов, их классификацию;  
значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;  
методы стерилизации и дезинфекции;  
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; правила личной гигиены работников;  
нормы гигиены труда;  
классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;  
дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;  
санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;

**В результате освоения учебной дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена обучающийся должен уметь:**

обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;  
проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

пользоваться микроскопической оптической техникой;  
соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  
дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;

**В результате освоения учебной дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена обучающийся должен освоить следующие компетенции:**

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

ПК 1.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции Растениеводства.

ПК 1.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1 Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2 Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3 Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки

Освоение содержания дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 16. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена:**

Максимальной 102 часа

-обязательной 68 часов, из них:

-теоретические занятия-30 часов;

-практические занятия -38 часов

-самостоятельной 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена

#### 2.1. Объем учебной дисциплины ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
теоретических	30
практических	38
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34
Итоговая аттестация в форме	<b>экзамен</b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Количество часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы и компетенций	Код реализации программы воспитания
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основы микробиологии</b>				
<b>Введение</b>	Содержание материала				
	Микробиология, санитария и гигиена. Роль микроорганизмов в природе и хозяйственной деятельности человека. Роль ученых в развитии науки микробиологии.	2	2	ОК 1. ОК 5. ОК 9, ПК 1.1	ЛР 13
	Практическое занятие 1 Техника безопасности и правила работы в микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа.	2	3	ОК 1. ОК 5. ОК 9, ПК 1.1	ЛР 13
<b>Тема 1.1. Морфология микроорганизмов</b>	Содержание материала				
	Основные понятия и термины микробиологии. Классификация микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы. Характеристика основных групп микроорганизмов: размеры, форма, строение, размножение, систематика.	2	2	ОК 3. ОК 5 ОК 7. ОК 8, ПК 1.2 ПК 1.3	ЛР 16
	Практическое занятие 2 Микроскопирование. Исследования микробов в живом состоянии.	2	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9, ПК 2.1	
	Практическое занятие 3 Изучение морфологических признаков бактерий. Изучение морфологических признаков мицелиальных грибов	2	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9, ПК 2.3	ЛР 16
	Практическое занятие 4 Изучение морфологических признаков дрожжей. Изучение морфологических признаков мицелиальных грибов	2	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9, ПК 3.1	ЛР 16
	Практическое занятие 5 Приготовление питательных сред	4	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9, ПК 3.2	ЛР 13
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схем строения клетки бактерий.	4	3	ОК 2, ОК 4. ОК 6. ОК 9, ПК 3.3	
<b>Тема 1.2. Физиология микроорганизмов</b>	Содержание материала				
	Химический состав микроорганизмов. Обмен веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Ферменты микроорганизмов. Питание и дыхание микроорганизмов.	2	2	ОК 3. ОК 7. ОК 8, ПК 1.1	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить таблицу «Основные микроорганизмы, их физиологические особенности»	4	3	ОК 2, ОК 4. ОК 6. ОК 9.	
<b>Тема 1.3</b> <b>Влияние условий</b> <b>внешней среды на</b> <b>микроорганизмы.</b>	Содержание материала				
	Влияние физических факторов: температура, влажность, свет, излучение. Влияние химических факторов: реакции среды, ядовитые вещества (антисептики) Влияние биологических факторов: симбиоз ,метабиоз, антогонизм.	2	2	ОК 3. ОК 7. ОК 8.	ЛР 13
	Практическое занятие 6 Методы хранения с/х продукции с использованием факторов внешней среды.	4	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9, ПК 1.1	ЛР 16
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовка и защита рефератов.	6	3	ОК 2, ОК 4. ОК 6. ОК 9, ПК 1.2.	
<b>Тема 1.4</b> <b>Важнейшие</b> <b>микробиологические</b> <b>процессы и их</b> <b>хозяйственная роль.</b>	Содержание материала				
	Превращение безазотистых органических веществ. Анаэробные процессы: спиртовое брожение, маслянокислое брожение-возбудители, характеристика, использование. Превращение азотсодержащих органических веществ. Аэробные процессы: уксуснокислое брожение, лимоннокислое брожение-возбудители, характеристика, использование.	2	2	ОК 3. ОК 7. ОК 8. ПК 1.2.	
	Практическое занятие 7 Изучение процессов гниения.	2	2	ОК 4. ОК 6., ОК 9. ПК 1.3.	ЛР 16
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить таблицу: «Хозяйственная роль микроорганизмов».	2	3	ОК 2, ОК 4. ОК 6. ОК 9.	
<b>Тема 1.5</b> <b>Распространение</b> <b>микроорганизмов в</b> <b>природе</b>	Содержание материала				
	Микрофлора почвы, воды, воздуха.	2	2	ОК 1. ОК 5. ОК 9,ПК 1.2.	ЛР 16
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над рефератом: «Численность и видовой состав микроорганизмов в почве, воде, воздухе».	4	3	ОК 2, ОК 4. ОК 6. ОК 9,ПК 1.3.	
<b>Тема 1.6</b> <b>Патогенные</b> <b>микроорганизмы</b>	Содержание материала				
	Инфекционный процесс. Свойства патогенных микроорганизмов. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями. Пищевые заболевания микробной природы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Гельминтозы, их профилактика	2	2	ОК 3. ОК 7. ОК 8, ПК 1.2. ПК 3.2	ЛР 13
	Практическое занятие 8 Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений	2	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9, ПК 1.2.	ЛР 16
	Практическое занятие 9 Разработка мероприятий по укреплению защитных сил организма в борьбе с инфекциями.	2	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9, ПК 2.2.	ЛР 16
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Разработка заданий по определению и профилактике пищевых заболеваний,	2	3	ОК 2, ОК 4. ОК 6. ОК 9.	



	отравлений.				
<b>Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов</b>	Содержание материала				
	Микробиология мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, овощей, плодов	2	2	ОК 3. ОК 7. ОК 8, ПК 1.2.	
	Микробиология молока, зерно продуктов.	2	2	ОК 3. ОК 7. ОК 8, ПК 1.2.	
	Условия, препятствующие проникновению микробов внутрь продуктов, условия хранения, меры профилактики.	1	2	ОК 1. ОК 5. ОК 9, ПК 1.2.	
	Контрольная работа «Роль микроорганизмов в природе и жизнедеятельности человека»	1	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9, ПК 1.3.	ЛР 13
	Практическое занятие 10 Источники первичной микрофлоры с/х продукции, факторы, влияющие на развитие микроорганизмов.	4	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9, ПК 3.2.	ЛР 16
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить план конспект на тему: «Источники первичной микрофлоры продуктов»	4	3	ОКОК 4. ОК 6. ОК 9	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве.</b>				
<b>Тема 2.1 Правила личной гигиены работников пищевых производств</b>	Содержание материала				
	Личная гигиена. Требования, предъявляемые к содержанию к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде, медицинскому обследованию. Санитарный контроль. Санитарно-эпидемиологический надзор, законодательство.	2	2	ОК 3. ОК 7. ОК 8, ПК 3.2.	ЛР 16
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить схему контроля за деятельностью предприятий общественного питания.	4	3	ОК 4. ОК 6. ОК 9.	
<b>Тема 2.2 Санитарно- технологические требования, предъявляемые к предприятиям по производству и переработке с/х продукции</b>	Содержание материала				
	Санитарно-технологические требования, предъявляемые к предприятиям по производству и переработке с/х продукции.	2	2	ОК 3. ОК 7. ОК 8, ПК 1.2.	ЛР 16
	Санитарно-технологические требования оборудованию. Режим санитарно-гигиенической обработки помещений для хранения и переработки с/х продукции.	2	2	ОК 3. ОК 7. ОК 8, ПК 2.2.	ЛР 16
	Практическое занятие 11 Гигиеническая оценка с/х продукции.	4	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9	
	Практическое занятие 12 Изучение требований СанПиНа, предъявляемых к предприятиям производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	4	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9.	
	Контрольная работа по теме: «Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям по производству и переработке сельскохозяйственной продукции»	1	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9, ПК 3.2.	ЛР 16

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить доклад на тему: «Сравнительная характеристика требований СанПиНа, предъявляемых к помещениям предприятий по производству и переработке сельскохозяйственной продукции».	4	3	ОК 4. ОК 6. ОК 9.	
<b>Раздел 3</b>	<b>Профилактически меры борьбы с микробиологическими загрязнениями.</b>				
<b>Тема 3.1 Дезинфекция</b>	Содержание материала				
	Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.	1	2	ОК 3. ОК 7. ОК 8, ПК 1.2.	ЛР 16
	Практическое занятие 13 Приготовление и использование дезинфицирующих растворов	4	3	ОК 4. ОК 6., ОК 9, ПК 2.2.	ЛР 16
<b>Тема 3.2. Дезинсекция и дератизация</b>	Содержание материала				
	Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические и истребительные меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации.	2	2	ОК 1. ОК 5. ОК 9, ПК 3.2.	ЛР 16
	<b>Всего:</b>	102			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины происходит в кабинете Микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Компьютер на базе процессора;

Монитор;

Колонки;

Мультимедийный проектор.

Раздаточный дидактический материал

Наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи),

Плакаты

#### **Мебель:**

доска учебная;

рабочее место преподавателя;

столы, стулья (по числу обучающихся);

шкафы для хранения муляжей (инвентаря);

#### **Инвентарь:**

жалюзи (оконные).

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Заерко В.И. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в сельскохозяйственном производстве: учеб для студ. учреждений сред. проф. образования / В.И. Заерко, Н.М. Веревкина, Е.В. Светлакова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.-256 с.:ISBN-978-5-4468-6497-3

#### **Дополнительные источники:**

2. Госманов Р.Г. Санитарная микробиология: учебное пособие.-2-е изд., доп.-СПб.: Издаательство «Лань», 2017.-252с. ISBN-978-5-8114-1094-1. Текст: непосредственный.

#### **Электронные ресурсы:**

3. 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>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины ОП.08.Микробиология, санитария и гигиена осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, заслушивания докладов, рефератов, выполнения индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Усвоенные знания:</b>	
основные группы микроорганизмов, их классификацию;	Устный опрос, накопительное оценивание, тестирование
значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;	Устный опрос, накопительное оценивание, участие в дискуссиях
методы стерилизации и дезинфекции;	Устный опрос, накопительное оценивание,
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	Устный опрос, накопительное оценивание
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Устный опрос, накопительное оценивание
правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда;	Устный опрос, накопительное оценивание, участие в дискуссиях
классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Устный опрос, накопительное оценивание, участие в дискуссиях
правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;	Устный опрос, накопительное оценивание,
правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;	Устный опрос, накопительное оценивание
дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;	Устный опрос, накопительное оценивание, участие в дискуссиях
основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	Устный опрос, накопительное оценивание, тестирование
санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;	Устный опрос, накопительное оценивание
<b>Освоенные умения:</b>	
обеспечивает асептические условия работы с биоматериалами;	Практическое занятие 1, 10
проводит простые микробиологические исследования и дает оценку полученным результатам;	Практическое занятие 1, 2,3,4
пользуется микроскопической оптической техникой;	Практическое занятие 1
соблюдает правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;	Практическое занятие 8,9, 11,12 13
готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Практическое занятие 13
дезинфицирует оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;	Практическое занятие 13

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяет проверить у обучающихся уровень сформированности и развития профессиональных и общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Выбирает и реализовывает технологии производства продукции растениеводства	-демонстрирует умения в выборе и реализации технологий производства продукции растениеводства	Практическое занятие 6 Устный опрос, накопительное оценивание
ПК 1.2 Выбирает и реализовывает технологии первичной обработки продукции	-демонстрирует умения в выборе и реализации технологий первичной обработки продукции растениеводства	Практическое занятие 6 Устный опрос, накопительное оценивание

растениеводства		
ПК 1.3 Выбирает и использует различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	-демонстрирует умения в выборе и использовании различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	Практическое занятие 2 3, 4 Устный опрос, накопительное оценивание
ПК 2.1 Выбирает и реализовывает технологии производства продукции животноводства	-демонстрирует умения в выборе и реализации технологий производства продукции животноводства	Практическое занятие 6 Устный опрос, накопительное оценивание
ПК 2.3 Выбирает и использует различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	-демонстрирует умения в выборе и использовании различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства	Практическое занятие 6 Устный опрос, накопительное оценивание
ПК 3.1 Выбирает и реализовывает технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	-демонстрирует умения в выборе и реализации технологий хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья	Практическое занятие 6, 7 Устный опрос, накопительное оценивание
ПК 3.2 Контролирует состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	-демонстрирует умения контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения	Практическое занятие 6,7 Устный опрос, накопительное оценивание
ПК 3.3 Выбирает и реализовывает технологии переработки сельскохозяйственной продукции	-демонстрирует умения в выборе и реализации технологий переработки сельскохозяйственной продукции	Практическое занятие 10 Устный опрос, накопительное оценивание
ПК 3.4 Выбирает и использует различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	-демонстрирует умения выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки	Практическое занятие 10 Устный опрос, накопительное оценивание
ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	1.демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии; 2.демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии 3.применяет знания на практике	Накопительное оценивание; интерпретация результатов наблюдений за студентами в процессе (работа на занятиях, участие в олимпиадах, конференции)
ОК 2. Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество	1.понимает суть профессиональных задач; 2.умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме; 3.умеет проводить рефлексию (оценивает и анализирует процесс и результат).	Письменная проверка Учебный алгоритм
ОК 3. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность	1. применяет различные методы при решении ситуаций, 2. понимает меру своей ответственности за принятое решение	Экспертная оценка выполнения практического задания Устный опрос Накопительное оценивание, участие в дискуссиях Самоконтроль

ОК 4. Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. извлекает и анализирует информацию из различных источников;</li> <li>2. владеет способами поиска и анализа информации;</li> <li>3. самостоятельно работает с информацией: понимает замысел текста;</li> <li>4. пользуется словарями, справочной литературой;</li> <li>5. отделяет главную информацию от второстепенной;</li> </ol>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Устный опрос</p> <p>Накопительное оценивание, участие в дискуссиях</p> <p>Самоконтроль</p>
ОК5. Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. владеет элементарными компьютерными навыками;</li> <li>2. пользуется электронной почтой, ресурсами локальных и глобальных информационных сетей</li> </ol>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Устный опрос</p> <p>Накопительное оценивание, участие в дискуссиях</p> <p>Самоконтроль</p>
ОК6. Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. использует конструктивные способы общения с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>2. умеет грамотно ставить и задавать вопросы;</li> <li>3. координирует свои действия с другими участниками общения;</li> <li>4. способен работать в команде;</li> <li>5. понимает общие цели</li> </ol>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Устный опрос</p> <p>Накопительное оценивание, участие в дискуссиях</p> <p>Самоконтроль</p>
ОК7. Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. реализует поставленные цели в деятельности;</li> <li>2. представляет конечный результат деятельности в полном объеме</li> </ol>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Устный опрос</p> <p>Накопительное оценивание, участие в дискуссиях</p> <p>Самоконтроль</p>
ОК8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. определяет свои потребности в изучении дисциплины и выбирает соответствующие способы ее изучения;</li> <li>2. владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений;</li> <li>3. осуществляет самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью</li> </ol>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Устный опрос</p> <p>Накопительное оценивание, участие в дискуссиях</p> <p>Самоконтроль</p>
ОК9. Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. понимает суть инноваций</li> <li>2. применяет новые технологии в профессиональной деятельности</li> <li>3. адаптируется в новых ситуациях</li> </ol>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за студентами в процессе обучения</p>