

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УВР  *Мад* Т.Х. Кабалоев

23 *марта* 20 *20* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Квалификация выпускника

технолог

Форма обучения очная

Срок получения СПО по ППССЗ 3 года 10 месяцев

Год набора 2020

Владикавказ 2020

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Организация разработчик: ФГБОУ ВО «Горский ГАУ», Аграрный колледж

Разработчик:

Чсиева Мадина Олеговна, преподаватель колледжа

Рабочая программа одобрена цикловой комиссией технологических дисциплин

Протокол № 8 « 20 » марта 2020 г.

Председатель цикловой комиссии  /Р.М. Сокаева/

Зам. директора по учебно-методической работе  /Э.К. Тотрова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции базового уровня подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений, и повышения квалификации в рамках специальности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» по специальности 35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» имеет междисциплинарные связи с другими дисциплинами ППССЗ. Обеспечивающими по отношению к дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена» являются дисциплины «Биология», «Химия» «Технологии производства продукции животноводства» и др. В свою очередь знания и умения по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена» необходимы при изучении дисциплины «Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции».

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» - формирование в сознании образа специалиста, грамотно и компетентно решающего поставленные перед ним задачи его профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» студент 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.;
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.

1.4. Перечень формируемых компетенций

Освоение учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена» направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней 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), 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.
--	--------------------------------

профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
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.
ПК 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества.
ПК 3.1	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей.
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.
ПК 3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа;
- самостоятельная работа обучающегося 32 часа;
- вариативная часть учебных циклов *ППССЗ*: 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Структура учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов	
	Обяз. часть	Вариат. часть
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96	21
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	64	14
в том числе:		
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	12	
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	26	
контрольные работы <i>(если предусмотрено)</i>		
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>		
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)		
в том числе:		
самостоятельная работа над курсовым проектом (работой) <i>(если предусмотрено)</i>	32	7
консультации		
Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме дифференцированного зачета, 5		

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

(наименование дисциплины)

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Раздел 1. Общая микробиология			
Тема 1.1. Предмет и задачи микробиологии	Содержание учебного материала		
	Лекция 1. Дисциплина «микробиология», ее содержание, задачи, основные понятия 2. Роль микроорганизмов в природе и хозяйственной деятельности человека 3. Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии микробиологии. 4. Связь микробиологии с другими отраслями науки	4	1
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	2
	Практические занятия: 1. Микробиологическая лаборатория и правила работы в ней 2. Микроскоп, его устройство	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка компьютерной презентации на тему: «Роль микроорганизмов в природе и хозяйственной деятельности человека»	1	
Тема 1.2. Морфология и систематика бактерий	Содержание учебного материала		
	Лекция 1. Форма и размеры бактерий 2. Строение бактериальной клетки 3. Морфологические особенности актиномицет, риккетсий, хламидий, микоплазм, грибов 4. Исторический аспект систематики микроорганизмов 5. Обзор системы прокариот	6	1
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	2
	Практические занятия: Изучение микроорганизмов в светопольном микроскопе	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов на тему: «Подвижность, рост и размножение бактерий», «Дрожжи, их формы и размеры», «Строение клетки дрожжей, размножение и классификация дрожжей», «Вирусы, их размеры, значение в жизни человека», «Исторический аспект систематики микроорганизмов» на выбор.	4	
Тема 1.3. Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала		
	Лекция	6	1

	1. Химический состав микроорганизмов 2. Ферменты микроорганизмов 3. Метаболизм 4. Дыхание микроорганизмов 5. Рост и размножение микроорганизмов 6. Основные принципы культивирования микроорганизмов		
	Лабораторные работы: 1. Техника посева и пересева культур микроорганизмов 2. Выделение чистых культур микроорганизмов	2	2
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов на тему (на выбор): 1. Химический состав клеток микроорганизмов. 2. Ферменты микроорганизмов, их основные свойства, роль в обмене веществ. 3. Потребность микроорганизмов в питательных веществах. 4. Типы питания. Автотрофы, гетеротрофы. 5. Механизм поступления питательных веществ в клетки микроорганизмов. 6. Биосинтез основных клеточных компонентов (конструктивный обмен). 7. Источники энергии и энергетический обмен. Фототрофы и хемотрофы. 8. Отношение микроорганизмов к молекулярному кислороду. 9. Аэробы и анаэробы. Составить доклад на тему: 1. Понятие «чистой культуры» и культивирование микроорганизмов 2. Основные типы питательных сред. 3. Способы культивирования микроорганизмов	4	1
Тема 1.4. Экология микроорганизмов	Содержание учебного материала		
	Лекция 1. Действие физических факторов 2. Действие химических факторов 3. Действие биологических факторов 4. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в биосфере	4	1
	Лабораторные работы: 1. Методы стерилизации 2. Приготовление питательных сред	2	2
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с основной и дополнительной литературой по темам: 1. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в биосфере 2. Микрофлора литосферы, гидросферы, атмосферы 3. Влияние физических факторов на микроорганизмы 4. Влияние химических факторов на микроорганизмы	4	1

	5. Влияние на микроорганизмы осмотического давления. 6. Биологические факторы, влияющие на микроорганизмы 7. Пастеризация и стерилизация, их сущность и практическое применение 8. Факторы внешней среды и жизнедеятельность микроорганизмов		
Тема 1.5. Мир микроорганизмов в природе	Содержание учебного материала		
	Лекция 1. Антагонизм микробов и антибиотики 2. Важнейшие антибиотики полученные из грибов и актиномицетов 3. Антибиотики, полученные из бактерий 4. Антибиотики выделенные из высших растений 5. Антибиотики животного происхождения	4	1
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Методы определения чувствительности микроорганизмов к антибиотикам	2	1
Тема 1.6. Распространение микроорганизмов в природе	Содержание учебного материала	2	1
	Лекция 1. Микрофлора почвы 2. Микрофлора воздуха 3. Микрофлора воды		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Сточные воды и их очистка 2. Экологические особенности развития микробных сообществ почвы	2	1
Тема 1.7. Генетика микроорганизмов	Содержание учебного материала	6	1
	Лекция 1. Изменчивость основных признаков микроорганизмов 2. Материальные основы наследственности 3. Синтез белка и генетический код 4. Формы изменчивости микроорганизмов 5. Плазмиды 6. Генная инженерия		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Фенотипическая изменчивость микроорганизмов под действием фенола	2	1

Тема 1.8. Бактериофаг и бактериофагия	Содержание учебного материала		
	Лекция		
	1. Морфология и основные свойства бактериофагов 2. Взаимодействие фагов и бактерий 3. Распространение фагов в природе 4. Применение бактериофага	4	1
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Исследования бактериофагии 2. Фаготипирование бактерий	2	1
Раздел 2. Специальная микробиология			
Тема 2.1. Основы микробиологического и санитарно- гигиенического контроля в пищевой промышленности	Содержание учебного материала		
	Лекция		
	1. Источники посторонних микроорганизмов в пищевых производствах. 2. Пищевые инфекции и пищевые отравления. 3. Понятие о производственной санитарии и гигиене труда. 4. Вредные производственные факторы и средства защиты.	4	1
	Лабораторные работы: 1. Микробиологические методы исследования объектов окружающей среды 2. Микробиологические методы исследования пищевых продуктов	2	2
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа Написание рефератов на тему (на выбор): 1. Сравнительная характеристика пищевых отравлений и пищевых инфекций 2. Санитарно-гигиенические требования к сырью 3. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию 4. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции, ее хранению и транспортированию	2	1
Тема 2.2. Инфекция и иммунитет	Содержание учебного материала		
	Лекция		
	1. Понятие об инфекции и инфекционном процессе 2. Понятие об иммунитете и его виды	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	

	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа Подготовка докладов на тему: 1. «Основные источники инфекции пути передачи инфекции»; 2. «Роль иммунитета в защите организма от инфекции»; 3. «Виды пищевых инфекционных заболеваний».	2	1
Тема 2.3 Микробиология свежих плодов и овощей	Содержание учебного материала		
	Лекция 1.Классификация микроорганизмов плодов и овощей 2.Болезни плодов и овощей, вызываемые микроорганизмами 3.Условия хранения плодов и овощей	2	1
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия: 1.Болезни и вредители томатов вызываемые микроорганизмами 2.Болезни капусты, лука и чеснока	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка компьютерной презентации на тему: «Процессы происходящие в корнеплодах при хранении сахарной свеклы»	2	1
Тема 2.4 Микробиология зерновых продуктов	Содержание учебного материала		
	Лекция 1. Микробиология зерна 2. Микробиология крупы 3. Микробиология муки 4. Микробиология хлеба	2	1
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия: 1. Микроорганизмы – вредители хлебопекарного производства 2.Плесневые грибы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Микробиология кондитерских изделий	2	1
Тема 2.5. Дезинфекция и производственная	Содержание учебного материала		
	Лекция 1.Дезифектанты и антисептики.	4	1

санитария	2.Методы дезинфекции. 3.Дезинфицирующие средства.		
	Лабораторные работы: 1.Микробиологические методы исследования воды 2.Количественный учет микроорганизмов	2	2
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа Подготовка докладов на тему: 1.Методы обеззараживания воды 2.Мероприятия по производственной санитарии.	2	1
	Всего(Л/Лаб.Пр./См.)	96/32	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1.–**ознакомительный** (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2.–**репродуктивный** (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.–**продуктивный** (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Использование часов вариативной части ОП

№п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины ОП 08 «Микробиология, санитария и гигиена»

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:

Учебная аудитория для чтения лекций, оснащенная оборудованием для демонстрации компьютерных презентаций с использованием оперативной системы Windows Vista, программы Microsoft Office Power Point, а также видеофильмов, слайдов и т.д.;

Для проведения лабораторных занятий используется лаборатория - с оборудованием:

1. Центрифуга MPW-340	2шт.
2. Микроскоп Микромер-1	6шт.
3. Автоклав – Стерилизатор-паровой	1шт.
4. Сушильный шкаф № 5346	1шт.
5. Холодильник «Indesit» № 311201702 SB 167.027	1шт.
6. Термостат водяной комбинированный ТК-37 №1023	1шт.
7. Текучепаровой аппарат Коха	1шт.
8. Аппарат Кротова тип 818 № 360	2шт.
9. Анаэроостаты	5шт.
10.Вакуумный насос	1шт.
11.Биолам Л211 УЧ.2 № 790084	10шт.
12.Двигатель асинхронный 4ААМЕ5684У3	1шт.
13.Камера тепловая	2шт.
14.Люминоскоп ЛПК-1 №159	1шт.
15.Осветитель Ультрафиолетовый КФ-4М	1шт.
16.Стулья.....	23шт.
17.Стол металлический.....	6шт.

Для проведения занятий в интерактивной форме используется компьютерный класс с оборудованием:

1. Системные блоки amd athlon (tm) iix3 445 3.10 ghz - 10 шт.
2. Монитор benq 17 дюймов. – 10 шт.
3. Системный блок amd athlon (tm) xp 2500+ – 4 шт.
4. Монитор acer 15 дюймов – 4 шт.
5. Проектор acer - 1 шт.
6. Экран белый - 1 шт.
7. Столы компьютерные – 16 шт.
8. Кресла – 16 шт.

Рабочее место преподавателя, оснащенное портативной мультимедийной установкой для демонстрации компьютерных презентаций с использованием оперативной системы Windows Vista, программы Microsoft Office Power Point, видеофильмов, слайдов, различных схем, таблицы, плакаты и т.д.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы при изучении учебной дисциплины ОП 08 «Микробиология, санитария и гигиена»

а) основная литература

1. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие для спо / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-7449-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160129> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) дополнительная литература

1. Рамонова, Э.В. Методическое пособие «Биотехнология молока и кисломолочных продуктов» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 240700.62 – «Биотехнология», квалификация – бакалавр / Э.В. Рамонова, Р.Г. Кабисов - ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет». - Владикавказ, 2015. - 88с.

2. Цугкиев, Б.Г. и др. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ «Микробиологическая лаборатория и ее оборудование» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 240700.62 – «Биотехнология», квалификация – бакалавр / Б.Г. Цугкиев, Р.Г. Кабисов, Э.В. Рамонова - ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет». - Владикавказ, 2015. - 28с.

3. Цугкиев, Б.Г., и др. Видовое разнообразие микроорганизмов, сбраживающих лактозу, в Республике Северная Осетия-Алания и их практическое использование (монография) / Б.Г. Цугкиев, Р.Г. Кабисов, А.Г. Петрукович, Э.В. Рамонова - Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет». - Владикавказ, 2015. – 240 с.



Электронные ресурсы:

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Примечание
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru ; Договор № А-4488 от 25/02/2016; Договор № А-4490 от 25/02/2016	25/02/2016 бессрочно	
Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф/viewers Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016г.	03.10.2016г. (автоматически пролонгируется)	
ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 147-19 от 28.03.2019	09.01.2020г.-09.01.2021г.	
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 048 от 29.01.2019	29.01.2019 - 29.03.2020г.	
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com ; Договор № 4232 от 21.01.2020г.	01.01.2020г. -15.09.2020г.	
Многофункциональная система «Информιο» http://wuz.informio.ru Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019	08.04.2019г. - 06.05.2020г.	
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18498169 от 09.09.2019г.	19.09.2019г. -19.09.2020г	
Многофункциональная система «Информιο» http://wuz.informio.ru Договор № КЮ-497 от 01.06.2020г	01.06.2020г. – 1.07.2021г.	Лист изменений и дополнений
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18501601 от 11.09.2020г.	19.09.2020г. -19.09.2021г.	Лист изменений и дополнений
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com Договор № 4678 эбс от 14.09.2020г.	16.09.2020г. – 15.09.2021г.	Лист изменений и дополнений
ООО «Гарант-Кавказ»	В бухгалтерии	

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 08 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины ОП 08 «Микробиология, санитария и гигиена» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме опроса в процессе проведения лабораторно-практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК.1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.	проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета

ПК.1.3.Использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	пользоваться микроскопической оптической техникой	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 2.1 Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.	соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 2.2 Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества.	дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам;

		- зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 3.1 Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей.	основные группы микроорганизмов, классификацию их	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 3.2 Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 3.3 Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	методы стерилизации и дезинфекции	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы).

		Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 3.4 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 3.5 Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.	нормы гигиены труда	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической

		деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос (компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	Текущий контроль в форме: - зачет по практическим занятиям; - самостоятельная работа; - решение ситуационных задач; - анализ своей практической деятельности; - обоснование принятых решений; - тестирование по темам; - зачеты по каждому разделу дисциплины; - написание творческих работ; - написание докладов, рефератов; - программированный опрос

		(компьютерные контролирующие программы). Итоговый контроль в форме - дифференцированного зачета
--	--	--