

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Алексеевское профессиональное училище»**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены:
обще профессионального цикла**

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии**

35.01.11 «Мастер сельскохозяйственного производства»

п. Авангард, 2016 г.

ОДОБРЕНО

методической комиссией

общеобразовательных дисциплин

протокол № 6 от «21» 03 2016 г.

Руководитель МК

Заму / Зомова Н.А.
(подпись) (ФИО)

протокол № 5 от «04» 04 2017 г.

Руководитель МК

Заму / Зомова Н.А.
(подпись) (ФИО)

Автор

Мартынов И.В.
(подпись) (ФИО)

«21» 03 2016 г.

Эксперт

(подпись) (ФИО)

(ученая степень, звание, должность,
наименование организации)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего общего образования, федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 35.01.11 «Мастер сельскохозяйственного производства», рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259),

примерной программы учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее - ФГ АУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 3 от «21» июля 2015г., регистрационный номер рецензии № 373 от «23» июля 2015г. ФГАУ «ФИРО».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МИКРОБИОЛОГИЯ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены является частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии среднего профессионального образования: 35.01.11 «Мастер сельскохозяйственного производства» технического профиля профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Учебная дисциплина является дисциплиной общеобразовательного учебного цикла в соответствии с техническим профилем профессионального образования.

Учебная дисциплина относится к предметной области ФГОС среднего общего образования естественные науки по выбору из обязательных предметных областей.

Уровень освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

Реализация содержания учебной дисциплины предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса Основы микробиологии, санитарии и гигиены на ступени основного общего образования.

В то же время учебная дисциплина Основы микробиологии, санитарии и гигиены для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены имеет межпредметную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами химия, биология, экология, география и профессиональными дисциплинами основы агрономии, ботаника.

Изучение учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены завершается итоговой аттестацией в форме дифференцированного зачета в рамках освоения ППКРС на базе основного общего образования.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

личностные результаты:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития микробиологической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

- креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметные результаты:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках микробиологической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения микробиологическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли микробиологии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях микробиологии;
- освоение содержания учебной дисциплины Микробиология обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций.

Виды универсальных учебных действий (в соответствии с ФГОС СОО)	Общие компетенции (в соответствии с ФГОС СПО)
<p>ПК 1.1 Управлять тракторами и самоходными сельскохозяйственными машинами всех видов на предприятиях сельского хозяйства</p> <p>ПК 1.2. Выполнять работы по возделыванию и уборке сельскохозяйственных культур в растениеводстве</p> <p>ПК 1.3. Выполнять работы по техническому обслуживанию тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования в мастерских и пунктах технического обслуживания</p>	<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,</p> <p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы,</p> <p>ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей),</p>
<p>ПК 2.1. Выполнять работы по техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования при помощи стационарных и передвижных средств технического обслуживания и ремонта</p> <p>ПК 2.2. Проводить ремонт, наладку и регулировку отдельных узлов и деталей тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов с заменой отдельных частей и деталей</p>	<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем,</p> <p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы,</p>
<p>ПК 2.3. Проводить профилактические осмотры тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов</p> <p>ПК 2.4. Выявлять причины несложных неисправностей тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов и устранять их</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p> <p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности,</p>
<p>ПК 3.1. Выполнять механизированные работы по кормлению, содержанию и уходу за различными половозрелыми группами животных разных направлений продуктивности</p> <p>ПК 3.2. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования на животноводческих комплексах и механизированных фермах</p> <p>ПК 3.3. Оказывать помощь ветеринарным специалистам в лечении и обработке сельскохозяйственных животных</p> <p>ПК 3.4. Участвовать в проведении дезинфекции помещений на животноводческих комплексах и</p>	<p>ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами,</p> <p>ОК7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности,</p>

<p>ПК 4.1. Управлять автомобилями категорий «В» и «С»</p> <p>ПК 4.2. Выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования</p> <p>ПК 4.4. Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств</p> <p>ПК 4.5.</p> <p>ПК 4.6.</p>	
--	--

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 51 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 34 часа;

- самостоятельная работа обучающегося 17 часов.

В том числе часов **вариативной части** учебных циклов ППКРС: не предусмотрено.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
контрольные работы	7
Индивидуальный проект	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
составление схем	2
заполнение таблиц	2
подготовка презентаций	4
подготовка рефератов	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел № 1. Основы физиологии питания	Содержание учебного материала	7	
	Пищевые вещества и их значение	1	1
	Пищеварение и усвояемость пищи	1	
	Обмен веществ и энергии	1	2
	Питание различных групп взрослого населения	1	
	Особенности питания детей и подростков	1	
	Лечебное питание	1	3
	Контрольная работа по теме «Меню дневного рациона питания по диетам №1,4,5,9»	1	1
	Самостоятельная работа Рефераты на тему: «Питание различных групп взрослого населения» «Особенности питания детей и подростков» «Лечебное питание»		3
Раздел № 2. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	7	
	Понятие о микроорганизмах	1	
	Морфология микробов	1	2
	Физиология микробов	1	
	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	1	
	Распространение микробов в природе	1	
	Микробиология основных пищевых продуктов	1	
	Проверочная работа «Основы микробиологии»	1	2
	Самостоятельная работа «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы» «Распространение микробов в природе» «Микробиология основных пищевых продуктов»		
Раздел № 3. Пищевые	Содержание учебного материала	3	
	Пищевые инфекционные заболевания	1	1

инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	Пищевые отравления	1	
	Глистные заболевания	1	
	Самостоятельная работа «Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания»		2
Раздел № 4. Основы гигиены и санитарии	Содержание учебного материала	17	1
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	2	
	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	2	
	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	2	2
	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	2	
	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	2	
	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	2	
	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	2	
	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2	3
	Подведение итогов. Рубежный контроль	1	3
	Самостоятельная работа «Основные сведения о гигиене и санитарии труда» «Личная гигиена работников предприятий общественного питания» «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания» «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре» «Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов» «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов» «Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей» «Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство»		
	Форма итогового контроля в виде дифференцированного зачета.		
	Всего:	34	

3.Содержание профильной составляющей 35.01.11_«Мастер сельскохозяйственного производства»

Для профессии профильной составляющей являются следующие дидактические единицы:

Раздел № 1. Основы физиологии питания	Уметь называть пищевые вещества и их значение, роль пищеварения и усвояемости пищи, значение обмена веществ и энергии. Уметь определять различные группы взрослого населения и особенности питания детей и подростков. Знать и осваивать знания о лечебном питании.
Раздел № 2. Основы микробиологии	Иметь представление и умения, дать понятие микроорганизмы определение. Использовать знания о физиологии микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Морфологию микробов. Осваивать знания о распространении микробов в природе. Знать и применять знания по микробиологии основных пищевых продуктов в практике.
Раздел № 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	Знать и применять знания о пищевых инфекционных заболеваниях. Понимать, что такое пищевое отравление, его причины и способы избежания данной проблемы. Иметь представление о глистных заболеваниях и профилактике защиты.
Раздел № 4. Основы гигиены и санитарии	Знать и применять на практике основные сведения о гигиене и санитарии труда, лечебной гигиене работников предприятий общественного питания. Знать санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, и инвентарю, посуде. Требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Соблюдать нормы санитарно-эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологического законодательства.

3.1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины реализуется в учебном кабинете химии и биологии.

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных микробиологических информационных схем и, портретов выдающихся ученых-микробиологов и др.);
- Образцы санитарной одежды
- Препараты для микроскопического исследования
- Лабораторное оборудование и посуда
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- телевизор;
- обучающие видеофильмы.

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых

учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.

Дополнительные источники

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от

30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

1. Азаров, В.Н. Основы микробиологии и пищевой гигиены (для техникумов общественного питания) / В.Н. Азаров. - М.: Альянс, 2016. - 216 с.
2. Быков, А.С. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: Учебник для студентов среднего профессионального образования / А.А. Воробьев, А.С. Быков, Е.П. Пашков; Под ред. А.А. Воробьев. - М.: ИЦ Академия, 2009. - 288 с.
3. Волина, Е.Г. Основы общей микробиологии, иммунологии и вирусологии / Е.Г. Волина, Л.Е. Саруханова. - М.: Медицина, 2004. - 256 с.
4. Воробьев, А.А. Основы микробиологии и иммунологии: Учебник для студентов среднего профессионального образования / В.В. Зверев, Е.В. Буданова, А.А. Воробьев; Под ред. В.В. Зверев. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 288 с.
5. Гордейчик, В.И. Основы микробиологии, санитарии и гигиены: Учебное пособие / В.И. Гордейчик.. - Мн.: БеларускаяЭнц., 2010. - 199 с.
6. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: Учебное пособие / С.С. Горохова, Н.А. Прокопенко, Н.В. Косолапова. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 64 с.
7. Камышева, К.С. Основы микробиологии, вирусологии и

иммунологии: Учебное пособие / К.С. Камышева. - Рн/Д: Феникс, 2012. - 281 с.

8. Мальцев, В.Н. Основы микробиологии и иммунологии. Курс лекций / В.Н. Мальцев, Е.П. Пашков. - М.: Медицина, 2005. - 280 с.

9. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для начального профессионального образования / Л.В. Мармузова. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 160 с.

10. Прозоркина, Н.В. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: Учебное пособие для средних специальных медицинских учебных заведений / Н.В. Прозоркина, Л.А. Рубашкина. - Рн/Д: Феникс, 2013. - 378 с.

Интернет - ресурсы

<http://www.zavtrasessiya.com/index.pl?act=PRODUCT&id=3408>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоение знаний:	
Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.	Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов
Правила личной гигиены работников	Тестирование Беседа Проведение практической работы
Нормы гигиены труда	Составление информационного стенда Разгадывание кроссворда
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Правила личной гигиены работников организации питания	Оценка результатов опроса и тестирование
Знать классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, оформление информационного стенда
Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов
Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, оформление информационного стенда
Санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	Тестирование Беседа Проведение практической работы
Освоение умений:	
Применять необходимые методы и средства защиты	Практическая работа Тестирование Работа с таблицами

Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Исследовательская работа
Дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	Практическая работа Тестирование
Проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Практическая работа Тестирование Работа с дополнительными источниками

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины

ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства

Представленная государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области

«Алексеевское профессиональное училище»


ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»					
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в стандарте	да			
2	В пункте 1.3 указаны ОК, ПК, на формирование которых ориентированно содержание дисциплины	да			
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
3	Содержание видов учебной деятельности в приложении «Конкретизация результатов освоения дисциплины» соответствует требованиям к результатам дисциплины («уметь», «знать»).	да			
4	Содержание приложения «Конкретизация результатов освоения дисциплины» разработано с ориентацией на ОК, ПК.	да			
5	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения.	да			
6	Содержание таблицы 2.2. соответствует приложению «Конкретизация результатов освоения дисциплины».	да			
7	Уровни усвоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе.	да			
8	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения дисциплины («уметь», «знать», ПК).	да			
9	Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно.	да			
10	Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно.	да			
11	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям, ПК.	да			
12	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала.	да			
13	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям, знаниям и ПК.	да			
14	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины (пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа).				
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведения всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включают общедоступные источники.	да			

17.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны.	да			
18.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины.	да			
19.	Информационные источники указаны с учетом содержания дисциплины.	да			
Экспертиза раздела 4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины					
20.	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоение знаний.	да			
21.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации.	да			
22.	Формы и методы контроля и оценки позволяет оценить степень освоения умений и освоения знаний.	да			

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке

Разработчик программы  /М.Г. Мартынова/

Председатель МК  /П.В. Мухортов/

«31» августа 2016 г

«31» августа 2016 г

Зам. директора по УПР  /К.Ф. Иванова/



«31» августа 2016 г.

Внешний эксперт: заместитель директора по УПР Нефтегорского государственного техникума

Должность, место работы

/ Н.М. Тимакова /

«31» августа 2016 г.