

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Обшаровский государственный техникум им.В.И.Суркова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**  
**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,**  
**СЛУЖАЩИХ**  
**по профессии 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства**

квалификация:

Оператор животноводческих комплексов и механизированных ферм  
Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования  
Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства  
Водитель автомобиля

Срок обучения: 3 года 10 месяцев.

с.Обшаровка 2022 г.

Рассмотрена  
на заседании  
методической комиссии

Протокол № 7  
от «20» мая 2022 г.

Председатель  
\_\_\_\_\_ Ящук Н.Ю.

Составлена на основании ФГОС  
3-го поколения  
по программе подготовки  
квалифицированных рабочих,  
служащих по профессии 35.01.11  
Мастер сельскохозяйственного  
производства и примерной  
программы Основы микробиологии  
санитарии и гигиены

Разработчик:  
Преподаватель  
\_\_\_\_\_ Ящук Н.Ю.

Утверждаю:  
Директор  
\_\_\_\_\_ Захаров Н.В.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства и с учетом профессиональных стандартов, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты РФ:

№ 523н от 04.08.2014, 13.010 Оператор животноводческих комплексов и механизированных ферм,

№ 619н от 08.09.2014, 13.016 Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования,

№ 362н от 04.06.2014, 13.006 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И.Суркова»

Разработчики: Ящук Н.Ю., преподаватель.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы микробиологии, санитарии и гигиены

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства, входящей в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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.;
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

**Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены является овладение обучающимися профессиональными и общими компетенциями**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 1.1. Управлять тракторами и самоходными сельскохозяйственными машинами всех видов на предприятиях сельского хозяйства.
- ПК 1.2. Выполнять работы по возделыванию и уборке сельскохозяйственных культур в растениеводстве.
- ПК 1.3. Выполнять работы по техническому обслуживанию тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования в мастерских и пунктах технического обслуживания.
- ПК 2.1. Выполнять работы по техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования при помощи стационарных и передвижных средств технического обслуживания и ремонта.
- 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.
- ПК 2.3. Проводить профилактические осмотры тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов.
- 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.
- ПК 3.1. Выполнять механизированные работы по кормлению, содержанию и уходу за различными половозрастными группами животных разных направлений продуктивности.
- ПК 3.2. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования на животноводческих комплексах и механизированных фермах.
- ПК 3.3. Оказывать помощь ветеринарным специалистам в лечении и обработке сельскохозяйственных животных.
- ПК 3.4. Участвовать в проведении дезинфекции помещений на животноводческих комплексах и механизированных фермах.
- ПК 4.1. Управлять автомобилями категорий "В" и "С".
- ПК 4.2. Выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров.

ПК 4.3. Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования.

ПК 4.4. Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств.

ПК 4.5. Работать с документацией установленной формы.

ПК 4.6. Проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия

#### **1.4. Учебный модуль «Нравственные основы семейной жизни»**

Учебный модуль включен в качестве раздела дисциплины **Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

В результате изучения учебного модуля осваиваются:

общие компетенции:

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

умения:

- объяснить собственную позицию (отношение) к конкретным нравственным ситуациям в семье;

- осознанно выбирать способы поведения в конкретных жизненных ситуациях в соответствии с освоенными базовыми семейными ценностями;

знания (*понимание*):

- смысла ключевых понятий (базовых семейных ценностей): семья, брак, любовь, дружба, личность, половые различия, нравственные законы, стадии развития семьи, адаптация к семейной жизни, нормы брака;

- основ морали и нравственности, их значения в выстраивании конструктивных межличностных отношений в семье и обществе;

- взаимосвязи внутренней и внешней жизни человека.

Количество часов аудиторной учебной нагрузки на учебный модуль «Нравственные основы семейной жизни» составляет 24 часа

#### **1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов; самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

По дисциплине предусмотрено 2 часа учебных занятий в форме практической подготовки.

Практическое занятие №3

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>74</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>60</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
в том числе в форме практической подготовки	<i>2</i>
лабораторные работы	<i>6</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>14</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## 2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Основы санитарии и гигиены</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1 Основные сведения о гигиене труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1 Правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда.	2	1
	2. Санитарно-гигиенические требования к отдельным элементам производственных помещений. Гигиена транспорта	2	1
	<b>Самостоятельная работа тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Подготовить памятку «Правила личной гигиены работников, нормы гигиены труда»	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2 Моющие и дезинфицирующие средства</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1 Классификация моющих средств, правила их приготовления, условия и сроки хранения.	2	1
	<b>2. Практическое занятие № 1</b> Расчет потребности дезинфекционных средств	2	
	<b>3. Лабораторная работа №1</b> Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	2	
	<b>4. Практическое занятие № 2</b> Разработка этапов проведения санитарной обработки помещений от насекомых и грызунов	2	
	<b>Самостоятельная работа тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Подготовить таблицы «Классификация моющих и дезинфицирующих средств». «Условия и сроки хранения дезинфицирующих средств»	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3 Санитарно-технологические требования к помещениям</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту	2	1
	2. Санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и	2	1

	продукции.		
	<b>3.Практическое занятие № 3</b> «Санитарная обработка транспорта»	2	
	<b>4.Практическое занятие № 4</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарные требования к мытью и обеззараживанию инвентаря и оборудования, транспорта	2	
<b>Раздел 2. Основы микробиологии</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1 Понятие о микроорганизмах</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. Микробиология. Основные группы микроорганизмов	2	1
	2. Применения ферментов микробного происхождения в сельском хозяйстве	2	1
	<b>3.Лабораторная работа№2</b> Изучение устройств микроскопа. Изучение препаратов различных	2	
	<b>4.Лабораторная работа№3</b> Изучение препаратов бактерий, микроскопических дрожжей на различных питательных средах	2	
	<b>Самостоятельна работа тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Используя различные источники информации, подготовить сообщения: Значение микробиологии для сельского хозяйства. «Микробные препараты, состоящие из комплекса микроорганизмов»; «Микробиология воды и воздуха» Подготовить презентацию «Влияние способов обработки почвы на характер микробиологических процессов».	<b>8</b>	
<b>Тема 2.3 Пищевые инфекции и отравления</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1.Пищевые инфекции, источники возможного заражения;	2	1
	2.Пищевые отравления, источники возможного заражения;	2	1
	<b>Практическое занятие № 5</b> Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений	2	
	<b>Практическое занятие №6</b> Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений.	2	
	<b>Самостоятельна работа тематика внеаудиторной самостоятельной</b>	<b>2</b>	

	<b>работы:</b> Составить конспект по вопросам: Проанализировать перспективы пищевых отравлений и инфекций при несоблюдении санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции		
<b>Раздел Нравственные основы семейной жизни</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1. Личность и межличностные отношения</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	
	<b>Кто я?</b> Понятие личности. Направленность личности.	<i>1</i>	1
	Тайна возраста и тайна пола.	<i>1</i>	1
	<b>Я и Другие.</b> Быть или казаться. Стыд и совесть.	<i>1</i>	1
	Дружба и любовь в жизни человека.	<i>1</i>	1
	Мужественность и женственность.	<i>1</i>	1
<b>Тема 2. Возраст семьи</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	<b>Добрачные отношения.</b> Любовь и влюблённость. Испытание чувств.	<i>1</i>	1
	Добрачный период. Предбрачный период. Союз двух родов.	<i>1</i>	1
	<b>Свадьба. Начало совместной жизни.</b> Самый важный день. Первый год совместной жизни.	<i>1</i>	1
	<b>Молодые родители.</b> Семья в ожидании ребёнка. Отцовство и материнство.	<i>1</i>	1
	Чудо жизни. «Не убий». Молодая семья с новорождённым.	<i>1</i>	1
	<b>Особенности зрелой семьи.</b> Родители и дети. Значение детей в жизни семьи.	<i>1</i>	1
	Уроки семейного взросления.	<i>1</i>	1
	Семейные конфликты.	<i>1</i>	1
	Супружеское многолетие	<i>1</i>	1

<b>Тема 3. Я – Семья – Общество</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<i>10</i>	
	<b>Семья – основа всякого общества.</b> Типы и функции семьи. Значение семьи для общества. Семья и государство.	<i>1</i>	1
	Вопросы демографии. История семейной политики в России.	<i>1</i>	1
	<b>Устройство жизни семьи. Личность и семья.</b> Иерархичность семейных отношений. Положение детей в семье. Старшие члены семьи.	<i>1</i>	1
	<b>Семейное воспитание.</b> Традиции семьи, рода, народа.	<i>1</i>	1
	Воспитание чести и долга в семье.	<i>1</i>	1
	Патриотическое воспитание в семье.	<i>1</i>	1
	Трудовое воспитание в семье.	<i>1</i>	1
	Половое воспитание в семье.	<i>1</i>	1
	<b>Семья в жизни человека. Семейная культура, традиционные семейные ценности в истории России XX-XXI веков. Семья в моей жизни.</b> Трансляция традиционных семейных ценностей в истории России. Радость семейной жизни.	<i>1</i>	1
Значение семьи в жизни человека и смысл жизни.	<i>1</i>	1	
<b>Итого</b>	<b>74</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличие:

- учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- учебные фильмы по разделам дисциплины.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиа комплекс.

- лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся с подведенным водопроводом и электроэнергией;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- весы;
- лабораторная посуда и инвентарь.

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

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

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария. ОИЦ "Академия" 2017
2. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», М. 2016
3. Моисеев, Д.А. Нравственные основы семейной жизни [Текст]: Учебное пособие. – Издательство «АБРИС», 2020. – 280 с.

Дополнительные учебники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательство «Мастерство», 2002. – 264с.
2. Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов», 2002г.
3. Санитарные нормы и правила 2010г.
4. Алтунина, И.Р. Социальная психология [Текст]: учебник для вузов / Алтунина И.Р.; под ред. Р.С. Немова. - 2-е изд. – М.: Издательство Юрайт, 2021. - 409 с.
5. Большая психологическая энциклопедия [Текст] /Альмуханова А.Д. и др.– М.: Эксмо, 2007. – 542с.
6. Бычков, В.В. Эстетика [Текст]: учебник /Бычков В.В. - М.: КНОРУС, 2012. -528 с.
7. Колесникова, Г.И. Социология и психология семьи [Текст]: учебник для вузов /Колесникова Г.И. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт,

2019. - 263с.

8. Кривцун, О. А. Эстетика [Текст]: учебник для среднего профессионального образования /Кривцун О.А. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2021. - 549 с.
9. Моисеев, Д.А. Нравственные основы семейной жизни. 10 класс [Текст]: экспериментальное учебное пособие с мультимедийным приложением / иерей Дмитрий Моисеев, монахиня Нина (Крыгина). - Екатеринбург: Изд-во Екатеринбургской епархии; Ульяновск: ИнфоФонд, 2010. - 209 с.
10. Обухова, Л.Ф. Возрастная психология [Текст]: учебник для среднего профессионального образования /Обухова Л.Ф. – М.: Издательство Юрайт, 2021. - 460 с.
11. Храмова, Н.Г. Культура семьи [Текст] /Храмова Н.Г., Алексеева Г.Г., Сараева А.А., Алтушкина Т.А. - М.: Институт психолого-педагогических проблем детства РАО, 2009.
12. Шнейдер, Л.Б. Основы семейной психологии [Текст]: Учебное пособие/ Шнейдер Л.Б. – 3-е изд. – М.; Воронеж: НПО «МОДЭК», 2010. – 926с.
13. Шнейдер, Л.Б. Семейная психология [Текст]: учебник для вузов / Шнейдер Л.Б. - 6-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2021. - 503 с.
14. Шугаев, И. Один раз на всю жизнь: Беседы со старшеклассниками о браке, семье, детях [Текст]/ прот. И. Шугаев. - 6 изд. - М.: Издательство Московской Патриархии, 2010.
15. Энциклопедия мудрости [Текст] /Андриевская К. и др. – М.: РООССА, 2010. - 814 с.

Интернет- ресурсы:

[www.edu.ru](http://www.edu.ru)

[www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru).

[www.alleng.ru](http://www.alleng.ru)

[www.chtivo.ru](http://www.chtivo.ru)

[www.char.ru](http://www.char.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
<p><b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;</li> <li>- применять необходимые методы и средства защиты;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;</li> <li>- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> </ul>	<p>Оценка за практическую работу</p> <p>Оценка за практическую работу</p> <p>Оценка за практическую работу</p> <p>Оценка за практическую работу</p>
<p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;</li> <li>- правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда;</li> <li>- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</li> <li>- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;</li> <li>- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции</li> </ul>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Индивидуальные задания</p>

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

к рабочей программе учебной дисциплины

### **УЧЕБНЫЕ ЗАНЯТИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема учебного занятия</b>	<b>Активные и интерактивные формы и методы обучения</b>
1.	Правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда	Инсерт
2.	Микробиология. Основные группы микроорганизмов	Урок с применением ИКТ технологии



## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены по профессии 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства

Преподавателя: Ящук Натальи Юрьевны

Рабочая программа составлена в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта. Программа рассчитана на 50 часов максимальной учебной нагрузки, 36 часов обязательной аудиторной учебной нагрузке и 14 часов самостоятельной внеаудиторной работы в соответствии с требованиями учебного плана по профессии 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства

Для закрепления теоретических знаний, формирования умений и навыков студентов предусматриваются практические занятия в объеме 18 часов. Количество практических занятий соответствует требованиям учебного плана.

По дисциплине предусмотрено 2 часа учебных занятий в форме практической подготовки.

Рабочая программа содержит следующие структурные элементы:

Титульный лист;

Паспорт рабочей программы учебной дисциплины;

Результаты освоения программы учебной дисциплины;

Структура и содержание учебной дисциплины;

Условия реализации программы учебной дисциплины;

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Титульный лист содержит сведения о разработчике программы и дате её утверждения.

В паспорте программы учебной дисциплины указаны область применения программы, место учебной дисциплины в структуре ППКРС, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины, количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

В разделе «Результаты освоения программы учебной дисциплины» перечисляются общие компетенции, знания, умения направленные на освоение данной дисциплины.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины» приводятся объем часов учебной дисциплины, включая максимальную, аудиторную нагрузку студентов, в том числе на практические занятия, указываются виды самостоятельной работы, а также вид итоговой аттестации студентов.

В разделе «Тематический план и содержание учебной дисциплины» раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы с указанием запланированного уровня их усвоения, показывается распределение учебных часов по разделам и темам, а также указываются виды работы, в том числе: практические занятия; предусмотренные программой виды самостоятельной работы.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» перечислены требования к материально-техническому и информационному обеспечению дисциплины. Раздел включает в себя: рекомендуемую литературу и средства обучения - указывается основная и дополнительная учебная литература, учебные и справочные пособия, интернет источники. Раздел «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» включает показатели результатов обучения, показатели и критерии их оценки, а также формы и методы контроля.

Содержание программы структурировано на основе компетентного подхода и соответствует современному уровню и тенденциям развития науки, целесообразно распределено по видам занятий и трудоемкости в часах.

Содержание программы учебной дисциплины соответствует требованиям к знаниям, умениям, перечню и содержанию практических занятий, видам внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине Деловая культура согласно ППКРС по профессии 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства

3. Заключение:

Рабочая программа учебной дисциплины Деловая культура соответствует содержанию ФГОС СПО и рекомендована для применения в учебном процессе по профессии 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства

- предложения по совершенствованию содержания учебного материала по дисциплине вносятся в виде готовых формулировок с учетом запросов работодателей, техники, технологий в рамках, установленных ФГОС СПО.

- предложения по использованию инновационных образовательных технологий, как для проведения занятий, так и внеаудиторной работы с целью формирования и оценки указанных знаний, умений и компетенций.

Рецензент: \_\_\_\_\_ Ящук Н.Ю. методист

Рецензент: \_\_\_\_\_ Кокорев В.В инженер-механик ИП КФХ «Волков В.А.»