

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДМИТРИЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «Микробиология, санитария и гигиена»
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.05 АГРОНОМИЯ

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Микробиология, санитария и гигиена»

(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности **35.02.05 Агрономия**.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1- 2.3	У2.1.01-03 У2.3.01-03	З 2.1.01-04 З 2.3.01-04
ОК 1-11	Уо. 01.09- Уо. 11.08	Зо.01.06- Зо. 11.08

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	*
Самостоятельная работа ²	-
Консультаций	6
Промежуточная аттестация	6

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины, также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>		
Раздел 1. Общая микробиология				
Тема 1.1 Морфология и систематика микроорганизмов.	1. Микробиология как наука. История развития микробиологии. Значение микробиологии в народном хозяйстве и с/х производстве. 2. Морфология бактерий. Форма и размеры клеток. Строение клетки. Размножение, спорообразование.	2	ОК1- ОК 11 ПК 2.1-2.3	Уо01.01 – Уо 11.08 Зо 01.01- Зо 11.08 Н.2.1.01-03/У2.1.01-04/ 32.1.01-04 Н.2.3.01-02/У2.3.01-03/ 32.3.01-04
	Лабораторная работа 1. Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории.	2		
	Лабораторная работа 2. Устройство микроскопа и правил работы с ним, приготовление временных микропрепаратов.	2		
	Лабораторная работа 3. Изучение форм микроорганизмов.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся³: решить ситуационные задачи по использованию микроорганизмов в с/х, работа в р.т.	2		
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов	Химический состав микробной клетки. Обмен веществ. Аэробное и анаэробное дыхание. Питание микроорганизмов, размножение.	2	ОК1- ОК 11 ПК 2.1-2.3	Уо01.01 – Уо 11.08 Зо 01.01- Зо 11.08 Н.2.1.01-03/У2.1.01-04/ 32.1.01-04 Н.2.3.01-02/У2.3.01-03/ 32.3.01-04
	Лабораторная работа 4. Способы приготовления препаратов для микроскопирования.	2		

³ Если учебным планом предусмотрена самостоятельная работа по данной учебной дисциплине, должна быть указана её примерная тематика, объем нагрузки и результаты на освоение которых она ориентирована (ПК и ОК).

Раздел 2 Сельскохозяйственная микробиология				
Тема 2.1 Почвенная микробиология	1.Процесс образования почвы и деятельность микроорганизмов. Роль микроорганизмов в формировании почвы и ее плодородия. Почвенная микрофлора.	2	ОК1- ОК 11 ПК 2.1-2.3	Уо01.01 – Уо 11.08 Зо 01.01- Зо 11.08 Н.2.1.01-03/У2.1.01-04/ 32.1.01-04 Н.2.3.01-02/У2.3.01-03/ 32.3.01-04
	2.Система использования почвы и микробиологические основы повышения её плодородия. Севообороты и плодородие почвы.	2		
	Лабораторная работа 5. Изучение почвенных микроорганизмов	2		
	Лабораторная работа 6. Изучение бактериальных удобрений	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: взаимоотношения растений и микроорганизмов, выполнить тестирование в р.т.	2		
Тема 2.2 Микробиология кормов	1.Процессы, происходящие при сушке сена и других кормов. Консервирование кормов.	2	ОК1- ОК 11 ПК 2.1-2.3	Уо01.01 – Уо 11.08 Зо 01.01- Зо 11.08 Н.2.1.01-03/У2.1.01-04/ 32.1.01-04 Н.2.3.01-02/У2.3.01-03/ 32.3.01-04
	2.Микробиологические процессы в технологии приготовления силоса.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: разработать алгоритм последовательных этапов сушки кормов, записать в р. т.	2		
Тема 2.3 Использование продуктов микробного синтеза для кормления животных.	Биосинтез кормового белка, аминокислот, витаминов, антибиотиков	2	ОК1- ОК 11 ПК 2.1-2.3	Уо01.01 – Уо 11.08 Зо 01.01- Зо 11.08 Н.2.1.01-03/У2.1.01-04/ 32.1.01-04 Н.2.3.01-02/У2.3.01-03/ 32.3.01-04
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовить сообщение на тему: Биотехнология получения аминокислот, белков, витаминов.	2		
Раздел 3 Санитария и гигиена				
Тема 3.1 Пищевые продукты как	Патогенные микроорганизмы. Пищевые инфекции и отравления. Понятие об инфекции и иммунитете, санитарная оценка пищевых продуктов	2	ОК1- ОК 11 ПК 2.1-2.3	Уо01.01 – Уо 11.08 Зо 01.01- Зо 11.08 Н.2.1.01-03/У2.1.01-

возможная причина заболевания				04/ 32.1.01-04 Н.2.3.01-02/У2.3.01-03/ 32.3.01-04
Тема 3.2 Основы гигиены труда, личной гигиены и производственная санитария	Производственная санитария. Понятие о гигиене. Личная медицинская книжка. Личная гигиена. Моющие и дезинфицирующие средства	2	ОК1- ОК 11 ПК 2.1-2.3	Уо01.01 – Уо 11.08 Зо 01.01- Зо 11.08 Н.2.1.01-03/У2.1.01-04/ 32.1.01-04 Н.2.3.01-02/У2.3.01-03/ 32.3.01-04
	Лабораторная работа 7 Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук персонала.	2		
Тема 3.3 Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержание на предприятиях. Значение санитарии и гигиены в работе предприятий	2	ОК1- ОК 11 ПК 2.1-2.3	Уо01.01 – Уо 11.08 Зо 01.01- Зо 11.08 Н.2.1.01-03/У2.1.01-04/ 32.1.01-04 Н.2.3.01-02/У2.3.01-03/ 32.3.01-04
	Лабораторная работа 8 Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств	2		
Консультации		8		
Промежуточная аттестация		6		
Всего:		54		

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне ПООП-П, то и тематика самостоятельных работ не указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *«Микробиология, санитария и гигиена»*,

наименование кабинета из указанных в п. 6.1 ПООП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 32.02.05 *Агрономия*.

В случае необходимости:

Лаборатория *«Микробиология, санитария и гигиена»* оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности 32.02.05 *Агрономия*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Микробиология, санитария и гигиена : курс лекций/ сост. С. Н.Кретьева, М. А. Радионова.- Курск : Курская ГСХА, 2016.- 59с.- Режим доступа: Локальная сеть, электронный каталог Курской ГСХА.– Текст :электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1.Микробиология. Ру : портал : сайт.– URL: [http: www.microbiologu.ru/](http://www.microbiologu.ru/) (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

2.Микробио : сайт.– URL: <https://mibio.ru/> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3.Microbiology : сайт.– URL: <https://micro.moy.su/> (дата обращения:12.05.2020). – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

4.Наука в рунете. Микробиология : сайт.– URL: <https://elementy.ru/> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный.– Текст :электронный.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Микробиология : учеб. пособие / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, А.Х. Волков, А. И. Ибрагимова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. –496 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/112044> (дата обращения: 12.05.2020) . –Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке . – ISBN 978-5-8114-1180-1. – Текст :электронный.

2. Санитарная микробиология : учеб. пособие / Р. Г. Госманов, А. Х. Волков, А. К. Галиуллин, А. И. Ибрагимова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 252 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/103139> (дата обращения: 12.05.2020) . – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке . – ISBN 978-5-8114-1094-1. – Текст : электронный.
3. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учеб. пособие / Р. Г. 14 Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. – 2-е изд., испр. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 560 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/58164> (дата обращения: 12.05.2020) . – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке . – ISBN 978-5-8114-1737-7. – Текст : электронный.
4. Линич Е. П. Санитария и гигиена питания : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 188 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/103192> (дата обращения: 12.05.2020) . – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке . – ISBN 978-5-8114-2503-7. – Текст : электронный.
5. Васюкова А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. : учеб. / А. Т. Васюкова. – Москва : КноРус, 2019. – 196 с. – (СПО). – URL: <https://book.ru/book/931487> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Book.ru»; по подписке. – ISBN 978-5-406-07031-4. – Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения⁴</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные группы микроорганизмов, их классификацию; -значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; -микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; -правила отбора, доставки и хранения биоматериала; -методы стерилизации и дезинфекции; -понятия патогенности и вирулентности; -чувствительность микроорганизмов к антибиотикам; -формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; -санитарно-технологические требования, в том числе к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; -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. 	<p>Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирование; - оценка результатов самостоятельной работы (устного сообщения, реферата, подготовка конспекта учебного материала, составление плана ответа, оформление таблицы, подготовка к интерактивному занятию с использованием ИТ технологий, подготовка к интерактивному занятию в форме пресс-конференции, решение ситуационных задач)

⁴ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; -пользоваться микроскопической оптической техникой; -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -дезинфицировать, в том числе оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; 		
--	--	--

*Для сведения

Цифровой конструктор применяется при формировании образовательной программы (Раздел 4 ПООП-П). Прописывается в программном обеспечении после составления всех рабочих программ.

Основа ПК=Н+У+З

Профессиональные компетенции (ПК)	Навыки (Н)/практический опыт (ПО)	Умения (У)	Знания (З)
ПК 2.1. Составлять программы контроля Развития растений в Течение вегетации	Н2.1.01 Поиск и сбор информации о фенологических фазах развития и морфологических признаках растений в различные фазы развития	У2.1.01 Определять фенологические фазы развития растений на основании морфологических признаков	32.1.01 Фенологические фазы развития растений и морфологические признаки растений в различные фазы развития
	Н2.1.02 Анализ и интерпретация информации о фенологических фазах развития и морфологических признаках растений в различные фазы развития	У2.1.02 Анализировать информацию о фенологических фазах развития и морфологических признаках растений в различные фазы развития	32.1.02 Влияние фаз развития растений на конечный урожай растениеводческой продукции
	Н2.1.03 Составление программы контроля развития растений в течение вегетации	У2.1.03 Выбирать методы контроля состояния сельскохозяйственных культур, фитосанитарного состояния посевов, состояния почв	32.1.03 Источники информации о фенологических фазах развития и морфологических признаках растений в различные фазы развития
		У2.1.04 Определять порядок контроля развития растений и оформлять его в форме программы	32.1.04 Правила составления программ контроля развития растений в течение вегетации
ПК 2.2. Устанавливать календарные сроки проведения технологических операций на основе определения фенологических фаз развития растений	Н2.2.01 Определение фенологических фаз развития растений на основании морфологических признаков	У2.2.01 Определять оптимальные сроки проведения технологических операций с учетом развития растений в течение вегетации	32.2.01 Морфологические признаки растений в различные фенологические фазы их развития
	Н2.2.02 Установление календарных сроков проведения технологических операций по уходу за		32.2.02 Влияние погодных условий на прохождение фенологических фаз развития растений

	сельскохозяйственными культурами и уборкой урожая		
ПК 2.3. Применять качественные и количественные методы определения общего состояния посевов, полевой всхожести, густоты стояния, перезимовки озимых и многолетних культур	Н2.3.01 Определение полевой всхожести семян и расчёт норм высева сельскохозяйственных культур	У2.3.01 Выбирать методы определения полевой всхожести семян, общего состояния посевов, густоты их стояния, оценки перезимовки озимых и многолетних культур	32.3.01 Визуальные качественные методы определения общего состояния посевов
	Н2.3.02 Применение различных методов определения и оценки общего состояния посевов, густоты их стояния, перезимовки озимых и многолетних культур	У2.3.02 Определять полевую всхожесть семян, общее состояние посевов, густоту их стояния по сравнению с оптимальной	32.3.02 Лабораторные количественные методы определения полевой всхожести семян
		У2.3.03 Давать оценку перезимовки озимых и многолетних культур различными методами	32.3.03 Количественные методы определения густоты стояния растений в полевых условиях
			32.3.03 Визуальные и количественные методы оценки состояния озимых и многолетних культур после перезимовки

Основа ОК= умения общие (Уо)+знания общие (Зо)

Общие компетенции (ОК)	Умения общие (Уо)	Знания общие (Зо)
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уо.01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо.01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо.01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части;	Зо.01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо.01.03 определять этапы решения задачи;	Зо.01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

	Уо.01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо.01.04 методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо.01.05 составлять действия;	Зо.01.05 структуру плана для решения задач
	Уо.01.06 определять необходимые ресурсы;	Зо.01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо.01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	
	Уо.01.08 реализовывать составленный план;	
	Уо.01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уо.02.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо.02.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо.02.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо.02.02 современная научная и профессиональная терминология;
	Уо.02.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо.02.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уо.03.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо.03.01 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо.03.02 анализировать задачу и/или проблему и Уо.03.03 выделять ее составные части; определять этапы решения задачи;	Зо.03.02 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо.03.04 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо.03.03 методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо.03.05 реализовывать	Зо.03.04 структуру плана для

	составленный план;	решения задач;
	Уо.03.06 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо.03.05 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уо.04.01 определять задачи для поиска информации;	Зо.04.01 Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо.04.02 определять необходимые источники информации	Зо.04.02 приемы структурирования информации;
	Уо.04.03 планировать процесс поиска;	Зо.04.03 формат оформления результатов поиска информации
	Уо.04.04 структурировать получаемую информацию;	
	Уо.04.05 выделять наиболее значимое в перечне информации;	
	Уо.04.06 оценивать практическую значимость результатов поиска;	
	Уо.04.07 оформлять результаты поиска	
ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо.05.01 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо.05.01 современные средства и устройства информатизации;
	Уо.05.02 использовать современное программное обеспечение	Зо.05.02 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Уо.06.01 организовывать работу коллектива и команды;	Зо.06.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
	Уо.06.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Уо.07.01 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Зо.07.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уо.08.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо.08.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо.08.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо.08.02 современная научная и профессиональная терминология;
	Уо.08.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо.08.02 возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уо.09.01 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы по смене технологий в профессиональной деятельности;	Зо.09.01 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо.09.02 составлять план действия	Зо.09.02 методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо.09.03 определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо.10.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02 основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04 особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной

		направленности
	Уо 10.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Уо 11.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 11.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 11.02 применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 11.02 современная научная и профессиональная терминология
	Уо 11.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 11.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 11.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.04 основы предпринимательской деятельности
	Уо 11.05 оформлять бизнес-план	Зо 11.05 основы финансовой грамотности
	Уо 11.06 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.06 правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.07 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 11.07 порядок выстраивания презентации
	Уо 11.08 презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Зо 11.08 кредитные банковские продукты