

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«Образовательный центр с. Камышла»

УТВЕРЖДЕНО

приказом директор
ГБПОУ «Образовательный центр
с. Камышла»

_____ Харразова Р.Р.
от «___» _____ 2025г. № _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03.Основы микробиологии санитарии и гигиены

основной (средней) образовательной программы

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

с. Камышла 2025

РАССМОТРЕНО

Методическим объединением

Общеобразовательных дисциплин

Протокол № _____ «__» _____ 2025г.

Председатель _____ / _____

ОДОБРЕНО

Зам. директора по учебной-

производственной работе

_____ / _____

«__» _____ 2025г.

Рабочая программа ОП.03 Основы микробиологии санитарии и гигиены, составлена на основании ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ № ____ от «__» _____ 2025г.

Составитель: Сондолова А.В., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла»

Лист актуализации

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись преподавателя

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2.....Структура и содержание учебной дисциплины.	6
3.....Условия реализации учебной дисциплины.	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	15
5.....Личностные результаты реализации программы воспитания	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 35.01.23 «Хозяйка усадьбы».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 35.01.23 «Хозяйка усадьбы».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код ПК, ОК	Умения(У)	Знания(З) Навыки(Н)
ПК 2.3	У2.3.16 Пользоваться надлежащими средствами защиты	З 2.3.01 Агротехнические требования к предпосевной подготовке почвы; З 2.3.03 Технология выполнения работ по предпосевной подготовке почвы в соответствии с агротехническими требованиями и интенсивные технологии производства; З 2.3.05 Контроль и оценка качества предпосевной подготовки почвы; З 2.3.06 Правила и нормы охраны труда; З 2.3.07 Агротехнические требования к посеву и посадке сельскохозяйственных культур; З 2.3.08 Технология посева зерновых, зернобобовых культур и трав; З 2.3.11 Контроль и оценка качества посева и посадки сельскохозяйственных культур; З 2.3.17 Методы и способы защиты растений; З 2.3.24 Правила и нормы охраны труда при опрыскивании сельскохозяйственных культур; Н 2.3.02 Посева зерновых, зернобобовых культур и трав с соблюдением агротехнических требований; Н 2.3.09 Междурядной обработки пропашных культур с соблюдением агротехнических требований.

		<p>З 2.3.07 Агротехнические требования к посеву и посадке сельскохозяйственных культур;</p> <p>З 2.3.08 Технология посева зерновых, зернобобовых культур и трав;</p> <p>З 2.3.11 Контроль и оценка качества посева и посадки сельскохозяйственных культур;</p> <p>З 2.3.17 Методы и способы защиты растений; З 2.3.24 Правила и нормы охраны труда при опрыскивании сельскохозяйственных культур;</p> <p>Н 2.3.02 Посева зерновых, зернобобовых культур и трав с соблюдением агротехнических требований;</p> <p>Н 2.3.09 Междурядной обработки пропашных культур с соблюдением агротехнических требований.</p>
ОК.01	<p>Уо.01.01 Распознавать задачу</p> <p>Уо 01.02 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Уо01.03 Определять этапы решения задачи;</p> <p>Уо 01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.05 Составлять план действия;</p> <p>Уо01.06 Определять необходимые ресурсы;</p> <p>Уо 01.08 Реализовывать составленный план;</p> <p>Уо 01.09 Оценивать результат и последствия (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Зо.01.01 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Зо.01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Зо 01.05 Структуру плана для решения задач; Зо 01.06 Порядок оценки результатов решения задач профессиональной Деятельности.</p>
ОК02	<p>Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации;</p> <p>Уо 02.02 Определять необходимые источники информации;</p> <p>Уо 02.03 Планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию;</p> <p>Уо 02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>Уо 02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>Уо 02.06 Оформлять результаты поиска,</p>	<p>Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 02.02 Приемы структурирования информации;</p> <p>Зо 02.03 Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</p> <p>Зо 02.04 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>

2.

	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>Уо 02.07Использовать современное программное обеспечение;</p> <p>Уо 02.08Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>	
ОК.03	<p>Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02Применять современную научную профессиональную терминологию;</p>	<p>Зо 03.01 Содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>Зо 03.02Современная научная и профессиональная терминология;</p>
ОК.04	<p>Уо.04.01Организовывать работу коллектива и команды;</p>	<p>Зо.04.01 Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p>
ОК.05	<p>Уо.05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p>	<p>Зо.05.02 Правила оформления документов и построения устных сообщений;</p>
ОК.06	<p>Уо.06.01 Описывать значимость своей профессии;</p>	<p>Зо.06.01Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>Зо.06.02 Значимость профессиональной деятельности по профессии;</p>
ОК.07	<p>Уо07.01Соблюдать нормы экологической безопасности;</p>	<p>Зо 07.01 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>
ОК.08	<p>Уо 08.02 Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 08.03 Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.</p>	<p>Зо.08.02 Основы здорового образа жизни;</p> <p>Зо 08.03 Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</p> <p>Зо 08.04 Средства профилактики перенапряжения;</p>
ОК.09	<p>Уо 09.01 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>Уо 09.02 Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>Уо 09.03 Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 09.04 Кратко обосновывать и</p>	<p>Зо 09.01 Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>Зо 09.02 Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>Зо 09.03 Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 09.04 Особенности произношения;</p> <p>Зо 09.05 Правила чтения текстов</p>

3.

	объяснять свои действия (текущие и планируемые); Уо 09.05 Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	профессиональной направленности;
--	---	----------------------------------

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

4. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
Теоретические занятия в том числе:	23
практические занятия в том числе:	55
контрольные работы	13
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

4.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы, ЛР
1	2	3	
Раздел 1. Основы микробиологии		21	ОК 01-05, 09
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	2	Н 2.3.05 Н 2.3.11 З 2.3.05 З 2.3.11 Уо.01.01- Уо.01.06 Уо.01.08- Уо.01.09 Зо.01.01- Зо.01.06 Уо.02.01- Уо.02.08 Зо.02.01- Зо.02.04 Уо.05.01 Зо.05.01-Зо.05.02 Уо.09.01- Уо.09.05 Зо.09.01-Зо.09.05
	1. Бактерии. 2. Плесневые грибы. 3. Дрожжи. 4. Вирусы.		
	Практические занятия: «Изучение морфологии микроорганизмов»	1	
	Лабораторные работы	-	
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	2	Н 2.3.05 Н 2.3.11 З 2.3.05 З 2.3.11 Уо.01.01- Уо.01.06 Уо.01.08, Уо.01.09 Зо.01.01-Зо.01.06 Уо.02.01-Уо.02.08 Зо.02.01-Зо.02.04 Уо.05.01 Зо.05.01, Зо.05.02 Уо.09.01-Уо.09.05 Зо.09.01-Зо.09.05
	1. Состав клеток микроорганизмов 2. Питание микроорганизмов 3. Дыхание микроорганизмов 4. Процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов 5. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы		
	Практические занятия: "Изучение физиологии микроорганизмов»	1	
	Лабораторные работы	-	
Тема 1.3. Распространение микроорганизмов в природе	Содержание учебного материала	2	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09 Н 2.3.06 Н 2.3.24 У2.3.16 , З 2.3.06 З 2.3.24 Уо.02.01- Уо.02.08 Зо.02.01-Зо.02.04 Уо.03.01-Уо.03.03
	1. Микрофлора почвы 2. Микрофлора воды 3. Микрофлора воздуха 4. Микрофлора тела человека		
	Практические занятия: «Изучение влияния внешней среды на микроорганизмы и способов сохранения пищевых продуктов»	1	

	Лабораторные работы	-	Зо.03.01-Зо.03.03 Уо.06.01 Зо.06.01-Зо.06.02 Уо.07.01, Зо.07.01
	Контрольная работа по теме 1 и 2	1	
Тема 1.4. Микробиология важнейших пищевых продуктов	Содержание учебного материала	7	Н 2.3.06 Н 2.3.24 У2.3.16 З 2.3.06 З 2.3.24 Уо.02.01- Уо.02.08 Зо.02.01-Зо.02.04 Уо.03.01-Уо.03.03 Зо.03.01-Зо.03.03 Уо.06.01 Зо.06.01-Зо.06.02 Уо.07.01 Зо.07.01
	1. Значение микробиологии пищевых продуктов 2. Микробиология мяса и мясных продуктов 3. Микробиология рыбы и морепродуктов 4. Микробиология стерилизованных баночных консервов 5. Микробиология молока и молочных продуктов 6. Микробиология кисломолочных продуктов 7. Микробиология пищевых жиров 8. Микробиология яиц и яичных продуктов 9. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки 10. Микробиология зернопродуктов 11. Микробиологическая стойкость продукта при хранении 12. Показатели микробиологической обсемененности		
	Практические занятия		
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа <u>Сообщения по темам:</u> «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы» «Распространение микробов в природе» «Микробиология основных пищевых продуктов»	5	
Раздел 2. Физиология питания		19	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09
Тема 2.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала	2	Н 2.3.06 Н 2.3.24 У2.3.16 З 2.3.06 З 2.3.24 Уо.02.01- Уо.02.08 Зо.02.01-Зо.02.04 Уо.03.01-Уо.03.03 Зо.03.01-Зо.03.03 Уо.06.01 Зо.06.01-Зо.06.02 Уо.07.01 Зо.07.01
	1. Общие понятия о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. 2. Методика расчета белков, жиров, углеводов в продуктах питания.		
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы	-	
	Контрольная работа	1	
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09
	1. Процесс пищеварения		

	2. Усвояемость пищи		
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы	-	
	Контрольная работа	1	
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09
	1. Общие понятия об обмене веществ 2. Суточный расход энергии человека		
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы	-	
	Контрольная работа	1	
Тема 2.4. Рациональное, сбалансированное питание	Содержание учебного материала	2	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09
	1. Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания 2. Альтернативные теории о питании		
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы	-	
	Контрольная работа	1	
Тема 2.5. Особенности питания детей и подростков	Содержание учебного материала	3	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09
	1. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков 2. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков		
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы	-	
	Контрольная работа	1	
Тема 2.6. Лечебное питание	Содержание учебного материала	2	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09
	1. Задачи и принципы построения лечебного питания 2. Диетическое питание		
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы	-	
	Контрольная работа по теме «Меню дневного рациона питания по диетам №1,4,5,9»	1	
	Самостоятельная работа <u>Рефераты на тему:</u> «Питание различных групп взрослого населения»	5	

	«Особенности питания детей и подростков» «Лечебное питание»		
Раздел 3. Гигиена и санитария предприятий общественного питания		38	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09
Тема 3.1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	3	Н 2.3.06 Н 2.3.24 У2.3.16 З 2.3.06 З 2.3.24 Уо.02.01- Уо.02.08 Зо.02.01-Зо.02.04 Уо.03.01-Уо.03.03 Зо.03.01-Зо.03.03 Уо.06.01 Зо.06.01-Зо.06.02 Уо.07.01 Зо.07.01
	1. Значение соблюдения правил личной гигиены 2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию: тела в чистоте, рук в чистоте, к состоянию полости рта. 3. Требования к санитарной одежде.		
	Практические занятия: 1. Соблюдение правил личной гигиены и промышленной санитарии	1	
	Лабораторные работы	-	
Тема 3.2. Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	2	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09
	1. Общие понятия об инфекционных заболеваниях 2. Острые кишечные инфекции 3. Зоонозы		
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы	-	
	Контрольная работа	1	
Тема 3.3. Пищевые отравления	Содержание учебного материала	2	Н 2.3.06 Н 2.3.24 У2.3.16 З 2.3.06 З 2.3.24 Уо.02.01- Уо.02.08 Зо.02.01-Зо.02.04 Уо.03.01-Уо.03.03 Зо.03.01-Зо.03.03 Уо.06.01 Зо.06.01-Зо.06.02 Уо.07.01 Зо.07.01
	1. Общие понятия о пищевых отравлениях. 2. Пищевые отравления бактериального происхождения. 3. Микотоксикозы. 4. Пищевые отравления немикробного происхождения.		
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы	-	
	Контрольная работа	1	
Тема 3.4. Глистные заболевания	Содержание учебного материала	2	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09
	1. Общие понятия 2. Виды и характеристика гельминтов.		
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы	-	

	Контрольная работа	1	
Тема 3.5. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю	Содержание учебного материала	4	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09
	1. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания. 2. Санитарные требования к территории предприятия общественного питания. 3. Уборка помещений, виды и способы уборки. 4. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция. 5. Санитарно-лабораторный контроль качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях общественного питания. 6. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. 7. Требования к мытью посуды.		Н 2.3.06 Н 2.3.24 У2.3.16 З 2.3.06 З 2.3.24 Уо.02.01- Уо.02.08 Зо.02.01-Зо.02.04 Уо.03.01-Уо.03.03 Зо.03.01-Зо.03.03 Уо.06.01 Зо.06.01-Зо.06.02 Уо.07.01 Зо.07.01
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы: 1. Приготовление растворов дезинфицирующих средств. 2. Приготовление растворов моющих средств.	2	
	Контрольная работа	1	
Тема 3.6. Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинсекции и дератизации помещений	Содержание учебного материала	4	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09
	1. Правила проведения дезинфекции инвентаря, инструментов, столовой посуды и тары. 2. Правила проведения дезинфекции транспорта. 3. Правила проведения дезинфекции помещений. 4. Правила проведения дезинсекции и дератизации.		Н 2.3.06 Н 2.3.24 У2.3.16 З 2.3.06 З 2.3.24 Уо.02.01- Уо.02.08 Зо.02.01-Зо.02.04 Уо.03.01-Уо.03.03 Зо.03.01-Зо.03.03 Уо.06.01 Зо.06.01-Зо.06.02 Уо.07.01 Зо.07.01
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: 1. Проведение дезинфекции инвентаря и инструментов 2. Проведение дезинфекции столовой посуды 3. Проведение дезинфекции тары 4. Проведение дезинфекции оборудования 5. Проведение дезинфекции транспорта 6. Проведение дезинфекции отдельных помещений	6	
Тема 3.7. Санитарные требования	Содержание учебного материала	4	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09

к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции	1. Режим хранения пищевых продуктов 2. Санитарные требования к хранению сырья 3. Санитарные требования к хранению полуфабрикатов 4. Санитарные требования к хранению готовой продукции		
	Практические занятия	-	
	Лабораторные работы	-	Н 2.3.06 Н 2.3.24 У2.3.16 З 2.3.06 З
	Самостоятельная работа <u>Рефераты на тему:</u> «Основные сведения о гигиене и санитарии труда» «Личная гигиена работников предприятий общественного питания» «Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей» «Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство» <u>Сообщения на тему:</u> «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»	29	2.3.24 Уо.02.01- Уо.02.08 Зо.02.01-Зо.02.04 Уо.03.01-Уо.03.03 Зо.03.01-Зо.03.03 Уо.06.01 Зо.06.01-Зо.06.02 Уо.07.01 Зо.07.01
Дифференцированный зачет		1	
Всего:		78	

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)

5. Условия реализации программы дисциплины

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Технические средства обучения:

Компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Список литературы

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студентов среднего профессионального образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1 и № 2).
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
3. СанПиН 4.2727-99 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
4. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.2.4548-96. «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
6. СНиП 23.05-95 «Естественное и искусственное освещение».
7. СНиП 31.01- 03 «Жилые здания».
8. СНиП 23.05-95 «Административные и бытовые здания».
9. СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
10. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.
11. СП 1.1058 – 01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

12. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
13. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
14. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»
15. СП 3.1.7.2616-10 «профилактика сальмонеллеза»
16. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325/.
17. ГОСТ 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения».
18. ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством»

6. Контроль и оценка результатов освоения 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
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;- применять необходимые методы и средства защиты;- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;- проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;	<p>Экспертная оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ. Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- санитарно-технологические требования 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 сельскохозяйственного сырья и	<p>Текущий контроль успеваемости в устной и письменной форме, в форме тестирования, контрольных работ; защита докладов, компьютерная презентация. Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.</p>

продукции		
Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)		Код личностных результатов реализации программы воспитания
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации		
Выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в формировании условий для успешного развития потенциала молодежи в интересах социально-экономического, общественно-политического и культурного развития региона		ЛР 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями		
Способный генерировать новые идеи для решения профессиональных задач, перестраивать сложившиеся способы их решения, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий как результативный и привлекательный участник трудовых отношений		ЛР 17
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению		ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику		ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса		
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством		ЛР 20
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости		ЛР 21