

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены:  
общепрофессионального 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

Гру / Зотова Ю. А.  
(подпись) (ФИО)

протокол № 5 от «04» 04 2017 г.

Руководитель МК

Гру / Зотова Н. А.  
(подпись) (ФИО)

Автор

М / Мартышкин И. Д.  
(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.      |
|---|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ</b>              | <b>5</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>10</b> |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | <b>13</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>16</b> |

# 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<br>(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 |
|--|---|-------------|------------------|
| <b>Раздел № 1.<br/>Основы физиологии питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>7</b>    |                  |
|  | 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                |
|  | <b>Контрольная работа</b> по теме «Меню дневного рациона питания по диетам №1,4,5,9»  | 1           | 1                |
|  | <b>Самостоятельная работа</b> Рефераты на тему: «Питание различных групп взрослого населения»<br>«Особенности питания детей и подростков»<br>«Лечебное питание»       |             | 3                |
| <b>Раздел № 2.<br/>Основы микробиологии</b>      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>7</b>    |                  |
|  | Понятие о микроорганизмах   | 1           | 2                |
|  | Морфология микробов   | 1           |                  |
|  | Физиология микробов   | 1           |                  |
|  | Влияние условий внешней среды на микроорганизмы   | 1           |                  |
|  | Распространение микробов в природе  | 1           |                  |
|  | Микробиология основных пищевых продуктов  | 1           |                  |
|  | <b>Проверочная работа</b> «Основы микробиологии»  | 1           | 2                |
|  | <b>Самостоятельная работа</b> «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы»<br>«Распространение микробов в природе»<br>«Микробиология основных пищевых продуктов» |             |                  |
| <b>Раздел № 3.<br/>Пищевые</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>3</b>    |                  |
|  | Пищевые инфекционные заболевания  | 1           | 1                |

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

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

Для профессии профильной составляющей являются следующие дидактические единицы:

|  |  |
|--|--|
| <b>Раздел № 1. Основы физиологии питания</b>                                   | 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.  |
| <b>Раздел № 2. Основы микробиологии</b>  | Иметь представление и умения, дать понятию 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.  |
| <b>Раздел № 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b> | 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.  |
| <b>Раздел № 4. Основы гигиены и санитарии</b>                                  | 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<br>(освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы<br>контроля и оценки<br>результатов обучения                        |
|--|--|
| <b>Освоение знаний:</b>  |  |
| Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.         | Тестирование<br>Устный опрос<br>Заслушивание рефератов                             |
| Правила личной гигиены работников  | Тестирование<br>Беседа<br>Проведение практической работы                           |
| Нормы гигиены труда  | Составление информационного стенда<br>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<br>Устный опрос<br>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<br>Беседа<br>Проведение практической работы                           |
| <b>Освоение умений:</b>  |  |
| Применять необходимые методы и средства защиты   | Практическая работа<br>Тестирование<br>Работа с таблицами                          |

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