Приложение 3 Программы учебных дисциплин

Приложение 3.31

к ОПОП по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ОП. 01.07. Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

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
5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

« ОП.01 07. Основы микробиологии. санитарии и гигиены»

* 1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «**Основы микробиологии. санитарии и гигиены**»

является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-9, ПК 1.1, ПК 2.3.

* 1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины - формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, их распространении, влиянии на здоровье человека, материалы, сырье, промышленные изделия, формирование санитарной культуры у обучающихся.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и

знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кодкомпетенции | Формулировкакомпетенции1 | Код | Знания, умения, навыки 2 |
| ПК 1.1 | Выполнять работы по разборке (сборке), монтажу (демонтажу) сельскохозяйственныхмашин | Н 1.1.01 | Очистки и мойки машин, агрегатов, узлов и деталей |
| Н 1.1.06 | Оценки качества проведенных разборочных и сборочных работ |
| У 1.1.02 | Осуществлять выбор инструментов, приспособлений для разборки и сборки сельскохозяйственных машин и оборудования |
| У 1.1.06 | Подбирать технологическое оборудование и оснастку |
| У 1.1.09 | Пользоваться средствами индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и правиламиохраны труда |
| З 1.1.05 | Наименование и маркировка металлов, масел, топлива, смазок и моющих составов |
| З 1.1.01 | Виды и принцип действия моечного оборудования, способы очистки и мойки сельскохозяйственных машин и оборудования, виды моечных средств |
| ПК 2.3 | Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственны ми культурами. | 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 |
| У 2.3.11 | Пользоваться надлежащими средствами защиты |
| 3 2.3.01 | Агротехнические требования к посеву и посадке сельскохозяйственных культур |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | З 2.3.14 | Методы и способы защиты растений |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельностиприменительно к различнымконтекстам | Уо 01.01 | распознавать задачу и/или проблемув профессиональном и/или социальном контексте; |
| Уо 01.02 | анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| Уо 01.03 | определять этапы решения задачи; |
| Уо 01.04 | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| Уо 01.05 | составлять план действия; |
| Уо 01.06 | определять необходимые ресурсы; |
| Уо 01.07 | владеть актуальными методами работыв профессиональной и смежных сферах; |
| Уо 01.08 | реализовывать составленный план; |
| Уо 01.09 | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| Зо 01.01 | актуальный профессиональныйи социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| Зо 01.02 | основные источники информациии ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; |
| Зо 01.03 | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| Зо 01.04 | методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| Зо 01.05 | структуру плана для решения задач; |
| Зо 01.06 | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии длявыполнения задачпрофессиональнойдеятельности | Уо 02.01 | Умения: определять задачи для поискаинформации; |
| Уо 02.02 | определять необходимые источники информации; |
| Уо 02.03 | планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; |
| Уо 02.04 | выделять наиболее значимое в перечнеинформации; |
| Уо 02.05 | оценивать практическую значимость результатовпоиска; |
| Уо 02.06 | оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; |
| Уо 02.07 | использовать современное программноеобеспечение; |
| Уо 02.08 | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач |
| Зо 02.01 | Знания: номенклатура информационныхисточников, применяемых в профессиональной деятельности; |
| Зо 02.02 | приемы структурирования информации; |
| Зо 02.03 | формат оформления результатов поискаинформации, современные средства и устройства информатизации; |
| Зо 02.04 | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | том числе с использованием цифровых средств |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Уо 04.01 | Умения: организовывать работу коллективаи команды; |
| Уо 04.02 | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| Зо 04.01 | Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| Зо 04.02 | основы проектной деятельности |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Уо 07.01 | Умения: соблюдать нормы экологическойбезопасности; |
| Уо 07.02 | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; |
| Уо 07.03 | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
| Зо 07.01 | Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |
| Зо 07.02 | основные ресурсы, задействованные впрофессиональной деятельности; |
| Зо 07.03 | пути обеспечения ресурсосбережения; |
| Зо 07.04 | принципы бережливого производства; |
| Зо 07.05 | основные направления изменения климатических условий региона |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Уо 09.01 | Умения: понимать общий смысл четкопроизнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; |
| Уо 09.02 | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; |
| Уо 09.03 | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; |
| Уо 09.04 | кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); |
| Уо 09.05 | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |
| Зо 09.01 | Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; |
| Зо 09.02 | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); |
| Зо 09.03 | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; |
| Зо 09.04 | особенности произношения; |
| Зо 09.05 | правила чтения текстов профессиональной направленности. |

1. 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 | 36 |
| в т. ч.: |
| теоретическое обучение | 16 |
| практические занятия | 12 |
| консультации | 2 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 4 |

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**

**Коды**

**компетенций и
личностных**

**3**

**результатов3,**

**формированию**

**которых**

**способствует**

**элемент**

**программы**

**1**

**2**

**3**

**4**

**Раздел 1. Основы микробиологии**

**20**

|  |  |
| --- | --- |
| Код ПК,ОК | Код Н/У/З |
| 5 | 6 |
| ОК.01 | Уо 01.01 |
| Уо 01.02 |
| Зо 01.01 |
| Зо 01.02 |
| ОК.02 | Уо 02.02 |
| Уо 02.03 |
| Зо 02.01 |
| Зо 02.02 |
| ОК.04 | Уо 04.01 |
| Уо 04.02 |
| Зо 04.01 |
| Зо 04.02 |
| ОК.07 | Уо 07.01 |
| Уо 07.02 |
| Уо 07.03 |
| Зо 07.01 |
| Зо 07.02 |
| ОК.09 | Уо 07.01 |
| Уо 07.02 |
| Уо 07.03 |
| Зо 07.01 |

ПК 1.1

Н 1.1.01

У 1.1.09

З 1.1.05

У 1.1.09

Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов

Мир микроорганизмов: общие признаки и разнообразие. Классификация микроорганизмов. Прокариотные и эукариотные микроорганизмы, их основные различия. Характеристика грибов. Грибные заболевания растений

**4 (2+2)**

1

ОК.01

ОК.02

ОК.04

ПК 1.1

Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Н 1.1.01

У 1.1.09

З 1.1.05

**Практическая работа №1**

Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории

Устройство микроскопа, правила работы с

2

ОК.01 Уо 01.01

Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02

ОК.02 Уо 02.02 Уо 02.03

ним

ОК.04

ПК 1.1

Уо 04.01

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Уо | (NОО |
|  | Зо | оо |
|  | Зо | (NОО |
| Н | 1.1 | .01 |
| У | 1.1 | .09 |
| З | 1.1. | 05 |

Химический состав микроорганизмов. 1

Обмен веществ (питание микробов). Типы питания микроорганизмов: автотрофные и гетеротрофные. Дыхание микроорганизмов. Анаэробное и аэробное дыхание. Ферменты (энзимы) микробов, их роль в жизнедеятельности микроорганизмов. Применения ферментов микробного происхождения в сельском хозяйстве. Токсины микроорганизмов Самостоятельная работа:

Подготовить сообщения на тему:

«История развития микробиологии» (по индивидуальному заданию преподавателя).

Подготовить презентацию «Работы Луи Пастера и их значение»

Самостоятельная работа:

Используя различные источники

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | информации, подготовить конспект:«Способность микроорганизмов использовать органические и минеральные соединения азота - N, углерода - C, серы - S, фосфора - P».Подготовить сообщение на тему:«Понятие о периодичной и непрерывной культуре микроорганизмов» |  |  |  |  |
| Тема 1.2. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Роль микробов в превращении веществ в природе | 6(4+2) |  |  |  |
|  | Генетика - наука о наследственности и изменчивости. Генетическая инженерия. Наследственность. Изменение биологических свойств микроорганизмов. Формы изменчивости. Понятие патогенности и вирулентности. Мутации. Практическое использование генетики микроорганизмов в биотехнологии и сельскохозяйственном производстве. Роль микробов в превращении веществ в природе | 4 |  | ОК.01 | Уо 01.01Уо 01.02Зо 01.01Зо 01.02 |
| ОК.02 | Уо 02.02Уо 02.03Зо 02.01Зо 02.02 |
| ОК.04 | Уо 04.01Уо 04.02Зо 04.01Зо 04.02Уо 01.01 |
|  | Практическая работа №2Роль микроорганизмов в круговороте веществ. | 2 |  |  |
|  | Самостоятельная работа:Подготовить доклад на тему: «Трансформация соединений серы -S , |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | фосфора -P , железа -Fe в почве» |  |  |  |  |
| Тема 1.3. Экология микроорганизмов. Почвенная микробиология | 10(4+6) |  |  |  |
|  | Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Приспособительные возможности у микробов к воздействию неблагоприятных условий. Критические температуры в жизнедеятельности микробов. Использование термической обработки в борьбе с фитопатогенами.Почва - среда обитания патогенных для растений, животных и людей; | 4 |  | ПК 2.3 | Н 2.3.02. |
| Н 2.3.09 |
| У 2.3.11 |
| 3 2.3.01 |
| З 2.3.14 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | микроорганизмов. Принципы управления микробиологическими процессами в почве. Влияние способов обработки почвы на характер микробиологических процессов. Изменение составов микрофлоры почв при мелиорации и орошении. Перспективы использования процесса биологической азотфиксации в почвеПриспособительные возможности у микробов к воздействию неблагоприятных условий. Критические температуры в жизнедеятельности микробов. Использование термической обработки в борьбе с фитопатогенами.Почва - среда обитания патогенных для растений, животных и людей; микроорганизмов. Принципы управления микробиологическими процессами в почве. Перспективы использования процесса биологической азотфиксации в почве |  |  |  |  |
|  | Практическая работа №3Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. | 2 |  |  |
|  | Практическая работа №4 .Влияние способов обработки почвы на характер микробиологических процессов. | 2 |  |

Практическая работа №5

Изменение составов микрофлоры почв при мелиорации и орошении.

**2**

Самостоятельная работа:

Подготовить презентацию «Характер отношений микроорганизмов между собой и с высшими растениями».

Подготовить устное сообщение на тему: «Микробные препараты, состоящие из комплекса микроорганизмов».

Подготовить доклад на тему: «Микробиология воды и воздуха»

**Раздел 2. Санитария и гигиена**

**Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к воздушной среде, почве, воде**

Физические свойства, газовый состав, загрязненность и охрана воздушной среды.

Механический состав, физический, химический и микробный состав почвы. Радиоактивные вещества. Оздоровление почвы. И санитарная охрана ее. Гигиена водоснабжения. Система водоснабжения и санитарно-гигиенические требования к ним. Очистка и обеззараживание воды

**16**

т

2

ОК 01 Уо 01.04

Уо 01.05 Уо 01.06 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05

ОК 07 Уо 07.01

Уо 07.02 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.02

Зо 07.03

ПК 2.3

3 2.3.01

Самостоятельная работа:

Подготовить реферат на тему: «Методы исследования почвы и физических свойств воздуха»

Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, 6(2+4)

оборудованиям

Дезинфекция, виды дезинфекции. 2

Дезинфекция профилактическая, вынужденная, заключительная. Средства и методы дезинфекции. Физические методы: лучистая энергия, высушивание, ультразвук, высокая температура.

Химические средства. Биологические средства. Способы применения дезинфицирующих растворов. Очистка и дезинфекция производственных помещений. Профилактическая дезинфекция транспорта. Дезинсекция.

Методы дезинсекции. Дератизация.

Профилактические меры. Истребительные меры. Механические способы дератизации. Химические и биологические методы дератизации

ПК 2.3

З 2.3.14

У 2.3.11

3 2.3.01 З 2.3.14

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Практическая работа № 6Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств | 2 |  |  |  |
|  | Практическая работа № 7Соблюдение правила личной гигиены и промышленной санитарии.Дезинфекция оборудования, инвентаря, помещений, транспорта | 2 |  |
|  | Самостоятельная работа:Подготовить таблицу «Классификация моющих и дезинфицирующих средств».Подготовить сообщение на тему:«У словия и сроки хранения дезинфицирующих средств» |  |  |
| Тема 2.3 Дезинфекция, дезинсекция и дератизация | 5 (3+2) |  |  |  |
|  | Дезинфекция, виды дезинфекции. Дезинфекция профилактическая, вынужденная, заключительная. Средства и методы дезинфекции. Физические методы: лучистая энергия, высушивание,ультразвук, высокая температура. Химические средства. Биологические средства. Способы применения дезинфицирующих растворов. Очистка и дезинфекция производственных помещений. Профилактическая | 3 |  | ОК 01 | Уо 01.01Уо 01.02Уо 01.03Уо 01.04Уо 01.05Уо 01.06Зо 01.01Зо 01.02Зо 01.03Зо 01.04 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | дезинфекция транспорта. Дезинсекция. Методы дезинсекции. Дератизация. Профилактические меры. Истребительные меры. Механические способы дератизации. Химические и биологические методы дератизации |  |  |  |  |
|  | Практическая работа №8Дезинсекция и дератизация оборудования, помещений. | 2 |  |  |
|  | Самостоятельная работа:Подготовить таблицу «Классификация моющих и дезинфицирующих средств».Подготовить сообщение на тему:«У словия и сроки хранения дезинфицирующих средств» |  |  |
| Тема 2.4. Пищевые отравления и инфекции | 2 |  |  |  |
|  | Основные типы пищевых отравлений и инфекций. Источники возможного заражения. Источники посторонних микроорганизмов в пищевых производствах. Заболевания, | 2 |  | ОК 07 | Уо 07.01 |
| Уо 07.02 |
| Уо 07.03 |
| Зо 07.01 |
| Зо 07.02 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | передающиеся через пищевые продукты. |  |  |  | Зо 07.03 |
| Зо 07.04 |
|  | Зо 07.05 |
|  | Самостоятельная работа:Составить таблицы по темам:Микробиологический и санитарно- гигиеничекий контроль в пищевых производствах. Общие принципы микробиологического и санитарно­гигиенического контроля пищевых продуктов.Проанализировать перспективы пищевых отравлений и инфекций при несоблюдении санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции |  |  |  |  |
| Промежуточная аттестация: экзамен | 4 |  |  |  |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет для изучения теоретического материала, лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.

Кабинет «микробиологии, санитарии и гигиены», оснащен в соответствии с п.

6.1.2.1 образовательной программы по профессии 35.01.27 мастер сельскохозяйственного производства входит лаборатория.

Помещение кабинета «микробиологии, санитарии и гигиены», удовлетворяет требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178­02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся. .

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «основы микробиологии, санитарии и гигиены» входят:

* комплект учебно-методической документации;
* средства контроля (тестовые задания, контрольные работы);
* наглядные пособия: плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, логические структуры.
1. Информационное обеспечение реализации программы
2. Основные печатные издания

Основные источники:

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования. -М.: «Академия»,

2020.- 160с.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования. - М.: «Академия», 2020- 184с.

Табаков Г.,.Храмцов В «Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии»: учебник - Издательство: Колос 2019-424 с.

Храмцов В., Переверзева Г., Емцев В. «»Микробиология, гигиена, санитария в животноводстве»: учебник - Издательство: Дрофа 2020 -304 с.

1. Основные электронные издания
2. Микробиология. Ру : портал : сайт.- URL: http: [www.microbiologu.ru/обращения](http://www.microbiologu.ru/%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F): 12.05.2020). Режим доступа: свободный. Текст: электронный.
3. Микробио : сайт.- URL: <https://mibio.ru/> .

Режим доступа: свободный. Текст : электронный.

1. Microbiology : сайт.- URL: <https://micro.moy.su/> (дата обращения:

12.05.2020). Режим доступа: свободный. Текст : электронный.

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

3.2.3 Дополнительные источники

Дополнительные источники:

1. Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. -

М.: Экономика,2019.-158.

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно - эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1 -2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
8. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
9. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
10. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
11. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕ**НИЯ** УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

***Результаты обучения*** Умения:

соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии 1

применять необходимые методы и средства защиты готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств

дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др

 Критерии оценки

Исходя из норм (пятибалльной системы), заложенных во всех предметных областях, выставляется:

**Оценка**

«отлично» ставится, если студент полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

 Методы оценки

Текущий контроль при проведении:

* 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 использованию IT технологий, подготовка к интерактивному занятию в

проводить простые

микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам

Знания: санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др

правила личной гигиены работников нормы гигиены труда

классификации моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений основных типов пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения

санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукцииизлагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Оценка**

«хорошо» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Оценка**

«удовлетворительно» ставитс я, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, нот излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Оценка**

«неудовлетворительно» стави тся, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

форме пресс-конференции, решение ситуационных задач)