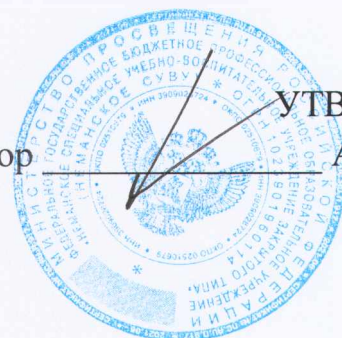




Министерство просвещения Российской Федерации
(МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ)

федеральное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Неманское специальное учебно-воспитательное
учреждение закрытого типа»

Директор



УТВЕРЖДАЮ:

А.В.Катаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ: САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

Рассмотрено на заседании МО
(протокол №10 от 16.05.2024)

Руководитель МО  В.И. Чукардин

Неман, 2024г.

СОГЛАСОВАНО:
Заведующей методкабинетом
Ускова Е.В.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, профессии

35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства,
код наименование специальности/профессии

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 мая 2022 г. №355 (в ред Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.03.2015 № 272) и рекомендации ФГАУ ФИРО от 15.02.2015 г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой специальности или профессии.

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Неманское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа» (Неманское СУВУ).

Разработчики:

Чукардин Виталий Иванович, преподаватель

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Апинавичене Елена Владимировна, старший мастер

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Чукардин Виталий Иванович, руководитель МО мастеров производственного обучения

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Ускова Елена Владимировна, заведующая методкабинетом

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Кухта Олег Алексеевич, заместитель директора по ВР

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рассмотрена на заседании методического объединения мастеров производственного обучения и преподавателей.

Рекомендована Методическим советом Неманского СУВУ, протокол Методического совета №10 от 16.05.2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии. санитарии и гигиены

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии. санитарии и гигиены»

является обязательной частью общеобразовательного цикла 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.

1.2. 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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения, навыки
ПК 1.1	Выполнять работы по разборке (сборке), монтажу (демонтажу) сельскохозяйственных машин	Н 1.1.01	Очистки и мойки машин, агрегатов, узлов и петалей
		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 правилами охраны 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 сельскохозяйственными 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
		З 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 деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном
		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 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)
		Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	Основные источники информации и 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 для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	Умения: определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	Определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение;

		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, 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 коллектива и 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 экологической безопасности;
		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 в профессиональной 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 четко произнесенных 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
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	Правила чтения текстов профессиональной

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	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	14
консультации	2
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч /Коды в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и ОК	ПК, Код Н/У/З
1	2	3	4	6
Раздел 1. Основы микробиологии		20		
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 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
			ПК 1.1	Н 1.1.01
				У 1.1.09 З 1.1.05
	Практическая работа №1	2	ОК.01	Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01

<p>Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории</p> <p>Устройство микроскопа, правила работы с ним</p>		<p>З 0 01.02</p> <p>У 0 02.02</p> <p>У 0 02.03</p> <p>З 0 02.01</p> <p>З 0 02.02</p> <p>У 0 04.01</p> <p>У 0 04.02</p> <p>З 0 04.01</p> <p>З 0 04.02</p> <p>Н 1.1.01</p> <p>У 1.1.09</p> <p>З 1.1.05</p>
<p>Химический состав микроорганизмов. Обмен веществ (питание микробов). Типы питания микроорганизмов: автотрофные и гетеротрофные. Дыхание микроорганизмов. Анаэробное и аэробное дыхание. Ферменты (энзимы) микробов, их роль в жизнедеятельности микроорганизмов. Применение ферментов микробного происхождения в сельском хозяйстве. Токсины микроорганизмов</p>	<p>1</p>	<p>ОК.02</p> <p>ОК.04</p> <p>ПК 1.1</p>

	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Подготовить сообщения на тему: «История развития микробиологии» (по индивидуальному заданию преподавателя).</p> <p>Подготовить презентацию «Работы Луи Пастера и их значение»</p>			
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Используя различные источники информации, подготовить конспект: «Способность микроорганизмов использовать органические и минеральные соединения азота - N, углерода - C, серы - S, фосфора - P».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Понятие о периодичной и непрерывной культуре микроорганизмов»</p>			
<p>Тема 1.2. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Роль микробов в превращении веществ в природе</p>	<p>6(4+2)</p> <p>4</p> <p>Генетика - наука о наследственности и изменчивости. Генетическая инженерия. Наследственность. Изменение биологических свойств</p>			
				<p>ОК.01</p>
				<p>Уо 01.01</p>
				<p>Уо 01.02</p>
				<p>Зо 01.01</p>
				<p>Зо 01.02</p>
				<p>Уо 02.02</p>

	<p>микроорганизмов. Формы изменчивости. Понятие патогенности и вирулентности. Мутации. Практическое использование генетики микроорганизмов в биотехнологии и сельскохозяйственном производстве. Роль микробов в превращении веществ в природе</p>		<p>ОК.02</p>	<p>Уо 02.03 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02</p>
	<p>Практическая работа №2</p>			<p>Уо 01.01</p>
	<p>Роль микроорганизмов в круговороте веществ.</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Трансформация соединений серы -S, фосфора -P, железа -Fe в почве»</p>			
<p>Тема 1.3. Экология микроорганизмов. Почвенная микробиология</p>				

10(4+6)

	<p>Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.</p> <p>Приспособительные возможности у микробов к воздействию неблагоприятных условий.</p> <p>Критические температуры в жизнедеятельности микробов.</p> <p>Использование термической обработки в борьбе с фитопатогенами. Почва - среда обитания патогенных для растений, животных и людей;</p> <p>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 почве</p>		ПК 2.3	Н 2.3.02.
--	---	--	--------	-----------

	<p>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; микроорганизмов. Принципы управления микробиологическими процессами в почве. Перспективы использования процесса биологической азотфиксации в почве</p>			<p>Н 2.3.09 У 2.3.11 З 2.3.01 З 2.3.14</p>
	<p>Практическая работа №3 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.</p>			
	<p>Практическая работа №4 Влияние способов обработки почвы на характер микробиологических процессов.</p>			
	<p>Практическая работа №5 Изменение составов микрофлоры почв при мелиорации и орошении.</p>			

	<p>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:</p>				
Раздел 2. Санитария и гигиена	16				
Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к воздушной среде, почве, воде	2				
	<p>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</p>			<p>OK 01</p> <p>OK 07</p> <p>ПК 2.3</p>	<p>Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04 Зо 07.05 У 2.3.11 3 2.3.01 3 2.3.14</p>
Самостоятельная работа:					

	<p>Подготовить реферат на тему: «Методы исследования почвы и физических свойств воздуха»</p>				
<p>Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованым</p>	<p>6(2+4)</p> <p>2</p> <p>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 дезинфекция транспорта. Дезинсекция. Методы дезинсекции. Дератизация. Профилактические меры. Истребительные меры. Механические способы дератизации. Химические и биологические методы дератизации</p>			<p>ПК 2.3</p>	<p>У 2.3.11</p> <p>3 2.3.01</p> <p>3 2.3.14</p>
	<p>Практическая работа № 6 Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств</p>	<p>2</p>			

	<p>Практическая работа № 7</p> <p>Соблюдение правила личной гигиены и промышленной санитарии. Дезинфекция оборудования, инвентаря, помещений, транспорта</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Подготовить таблицу «Классификация мощных и дезинфицирующих средств».</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Условия и сроки хранения дезинфицирующих средств»</p>			
Тема 2.3 Дезинфекция, дезинсекция и дератизация		5 (3+2)		
<p>Дезинфекция, виды дезинфекции. Дезинфекция профилактическая, вынужденная, заключительная. Средства и методы дезинфекции. Физические методы: лучистая энергия, высушивание, ультразвук, высокая температура. Химические средства. Биологические средства.</p>		3		<p>ОК 01</p> <p>Уо 01.01</p> <p>Уо 01.02</p> <p>Уо 01.03</p> <p>Уо 01.04</p> <p>Уо 01.05</p> <p>Уо 01.06</p> <p>Зо 01.01</p> <p>Зо 01.02</p> <p>Зо 01.03</p> <p>Зо 01.04</p>

	<p>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</p>		
	<p>Практическая работа №8 Дезинсекция и дератизация оборудования, помещений.</p>		
	<p>Самостоятельная работа: Подготовить таблицу «Классификация моющих и дезинфицирующих средств». Подготовить сообщение на тему: «Условия и сроки хранения дезинфицирующих средств»</p>		
<p>Тема 2.4. Пищевые отравления и инфекции</p>	<p>2</p>		
	<p>Основные типы пищевых отравлений и инфекций. Источники возможного заражения. Источники посторонних микроорганизмов в пищевых производствах. Заболевания,</p>		<p>ОК 07</p> <p>Уо 07.01</p> <p>Уо 07.02</p> <p>Уо 07.03</p> <p>Зо 07.01</p> <p>Зо 07.02</p>

	<p>передающиеся через пищевые продукты.</p>			3o 07.03
				3o 07.04
	<p>Самостоятельная работа: Составить таблицы по темам: Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль в пищевых производствах. Общие принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых продуктов. Проанализировать перспективы пищевых отравлений и инфекций при несоблюдении санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции</p>			3o 07.05
<p>Промежуточная аттестация:</p>	<p>дифференцированный зачет</p>			2

3. 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 № 178-02) 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.

3.2. . Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. 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.

3.2.2. Основные электронные издания

1 .Микробиология. Ру : портал : сайт.- URL: <http://www.microbiologu.ru/обращения>:

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

2 .Микробио : сайт.- URL: <https://mibio.ru/> .

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

Дополнительные источники:

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

Экономика,2019 .-158.

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

от 12.03.99 № 52-ФЗ.

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

№ 29-ФЗ.

4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

6. 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).

7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов».

8. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству

систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

9. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
10. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
11. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
12. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

4. 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><i>личностные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; - осознание своего места в информационном обществе; - готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; - умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; - умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития 	<p>Выполнение самостоятельной работы по методическим указаниям: составление конспектов по темам, выполнение тестовых заданий, ответы на вопросы, решение и составление задач, подготовка презентаций, выполнение практической работы;</p> <p>Выполнение лабораторной работы;</p> <p>Проектно-исследовательская деятельность студентов;</p> <p>Подготовка к докладам;</p> <p>Написание рефератов.</p>

<p>личных информационно-коммуникационных компетенций;</p>	
<p><i>метапредметные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; - использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; - использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; - использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; - умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; - умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; 	<p>Оценка результатов устного опроса по всем темам; Оценка результатов самостоятельной работы; Оценка составления и решения задач по теме; Оценка выполнения лабораторного занятия; Оценка результатов тестирования; Оценка подготовленных докладов.</p>
<p><i>предметные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; 	<p>Оценка результатов самостоятельной работы; Оценка подготовленных докладов;</p>

<ul style="list-style-type: none">- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ прав доступа к глобальным информационным сервисам;- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.	<p>Оценка рефератов; Оценка результатов устного опроса; Оценка выполнения практического занятия; Оценка выполнения лабораторного занятия; Оценка результатов тестирования.</p>
--	--