

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗЕРНОГРАДСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РО «ЗТАТ»  
\_\_\_\_\_ Д.М. Таранов  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**Профессия: 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства**

Зерноград, 2021г.

При разработке рабочей программы дисциплины в основу положены:  
ФГОС СПО по профессии **110800.01 (35.01.11) Мастер сельскохозяйственного производства**  
утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ  
от « 02 » августа 2013 г. № 717.

Рабочая программа одобрена на заседании цикловой комиссии ЦК 3  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_.

Председатель цикловой комиссии      Е.В.Хилков      \_\_\_\_\_

Разработчик (и) Преподаватель      О.Н.Ильичёва      \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО)      \_\_\_\_\_  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	стр.
1.	Паспорт рабочей программы дисциплины ОП.09.Основы микробиологии, санитарии и гигиены	4-5
2.	Структура и содержание дисциплины ОП.09.Основы микробиологии, санитарии и гигиены	6-11
3.	Условия реализации рабочей программы дисциплины ОП.09.Основы микробиологии, санитарии и гигиены	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины ОП.09.Основы микробиологии, санитарии и гигиены	13-16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03.Основы микробиологии, санитарии и гигиены

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) соответствии с ФГОС по профессии СПО **110800.01 (35.01.11) Мастер сельскохозяйственного производства**

### 1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС

Дисциплина **ОП.09. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»** является обязательной общепрофессиональной

### 1.3. Цели и задачи, требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Управлять тракторами и самоходными сельскохозяйственными машинами всех видов на предприятиях сельского хозяйства.

ПК 1.2. Выполнять работы по возделыванию и уборке сельскохозяйственных культур в растениеводстве.

ПК1.3. Выполнять работы по техническому обслуживанию тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования в мастерских и пунктах технического обслуживания.

ПК 2.1. Выполнять работы по техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования при помощи стационарных и передвижных средств технического обслуживания и ремонта.

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.

ПК 2.3. Проводить профилактические осмотры тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов.

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.

ПК 3.1. Выполнять механизированные работы по кормлению, содержанию и уходу за различными половозрастными группами животных разных направлений продуктивности.

ПК 3.2. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования на животноводческих комплексах и механизированных фермах

ПК 3.3. Оказывать помощь ветеринарным специалистам в лечении и обработке сельскохозяйственных животных.

ПК 3.4. Участвовать в проведении дезинфекции помещений на животноводческих комплексах и механизированных фермах.

ПК 4.1. Управлять автомобилями категорий «В» и «С».

ПК 4.2. Выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров.

ПК 4.3. Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования.

ПК 4.4. Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств.

ПК 4.5. Работать с документацией установленной формы.

ПК 4.6. Проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия.

**уметь:**

- 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;

**знать:**

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
- 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 продукции.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

<b>Вид учебных занятий</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>18</b>
практические занятия	<b>18</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
подготовка реферата	<b>8</b>
составление схем	<b>1</b>
подготовка доклада	<b>1</b>
изучение литературы и подготовка к контрольным работам	<b>8</b>
<b>Форма промежуточной аттестации по дисциплине дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии.</b>			<b>25</b>
<b>Тема 1.1. Морфология микробов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1	1 <b>Бактерии и плесневые грибы.</b> Формы, строение, размножение, роль в организме человека.	1
	2	2 <b>Дрожжи. Вирусы.</b> Формы, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Особенности строения, размножения, среда обитания вирусов. Бактериофаги.	1
	3-4	<b>Практическое занятие № 1.</b> Основные характеристики микробов.	2
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.1.</b>			<b>4</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b>			
<b>Самостоятельная работа №1.</b> Подготовка рефератов на тему: Бактерии. Плесневые грибы. Вирусы. Свободный выбор тем (по согласованию с преподавателем).			2
<b>Самостоятельная работа №2.</b> Подготовка доклада на тему: Жизнедеятельность спорообразующих микроорганизмов. Свободный выбор темы по тематике занятия ( по согласованию с преподавателем).			2
<b>Тема 1.2. Физиология микробов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	5-6	1 <b>Состав, питание и дыхание микробов.</b> Роль питательных веществ в составе микробов. Классификация микробов.	2
	7-8	<b>Практическое занятие № 2.</b> Составление схем классификации микробов по способу питания, дыхания.	2

<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.2.</b>			1
<b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b>			
Самостоятельная работа №3. Составление схемы «Классификация микробов по способу питания, дыхания». Изучение литературы 1. стр.19-24			
<b>Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микробы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	9-10	1 <b>Влияние условий внешней среды на микробы.</b> Влияние на микробы температуры, влажности, света, среды с повышенной концентрацией веществ различной реакции, химических веществ, биологических факторов.	2
	11-12	<b>Практическое занятие №3.</b> Факторы внешней среды и их влияние на жизнедеятельность микроорганизмов.	2
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.3.</b>			1
<b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b>			
Изучение литературы 1. стр.29-35			
<b>Тема 1.4. Распространение микробов в природе.</b>	<b>Содержание</b>		4
	13-14	1 <b>Микрофлора почвы, воды.</b> Жизнедеятельность микробов в почве, воде. Способы заражения их, заболевания людей, вызываемые заражённой почвой, водой.	2
	15	2 <b>Микрофлора воздуха, тела человека.</b> Жизнедеятельность микробов в воздухе способы заражения его, заболевания людей, вызываемые заражённым воздухом. Микрофлора кожи человека, полости рта, органов дыхания, желудочно – кишечного тракта, рук	1
	16	<b>Практическое занятие № 4. Контрольная работа №1.</b>	1
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.4.</b>			3
<b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b>			
Изучение литературы. 1. стр.6-43			
<b>Самостоятельная работа №4.</b> Подготовка рефератов на тему « Микрофлора плодов и овощей», «Микрофлора мяса и мясопродуктов», «Микрофлора рыбных продуктов». Свободный выбор тем по тематике занятия (по согласованию с преподавателем).			2



<b>Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания.</b>				<b>18</b>
<b>Тема 2.1. Пищевые инфекционные заболевания.</b>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>
	17	1.	<b>Острые кишечные инфекции.</b> Общие понятия. Меры предупреждения.	1
	18	2.	<b>Зоонозы.</b> Общие понятия. Меры предупреждения.	1
	19-20	<b>Практическое занятие №5</b> Характеристики острых кишечных инфекций		2
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 2.1.</b>				<b>2</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b>				
<b>Самостоятельная работа №5.</b> Подготовка рефератов на тему «Пищевые инфекционные заболевания». Свободный выбор тем по тематике занятия (по согласованию с преподавателем).				
<b>Тема 2.2. Пищевые отравления.</b>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>
	21	1.	<b>Пищевые отравления бактериального происхождения.</b> Общие понятия. Меры предупреждения.	1
	22	2	<b>Пищевые отравления немикробного происхождения.</b> Общие понятия. Меры предупреждения.	1
	23-24	<b>Практическое занятие № 6.</b> Пищевые отравления		2
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 2.2.</b>				<b>3</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b>				
<b>Самостоятельная работа № 6.</b> Подготовка рефератов на тему « Пищевые отравления бактериального происхождения», «Пищевые отравления немикробного происхождения». Свободный выбор тем по тематике занятия (по согласованию с преподавателем).				
<b>Тема 2.3. Глистные заболевания.</b>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>
	25	1.	<b>Глистные заболевания.</b> Общее понимание о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.	1
	26	<b>Практическое занятие № 7.</b> Контрольная работа № 2.		1

	27-28	<b>Практическое занятие № 8.</b> Заполнение таблицы «Глистные заболевания», указывая вид глистов, форму, длину, место паразитирования, пути заражения, меры предупреждения.		2
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 2.2.</b>				<b>2</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b>				
Самостоятельная работа №7. Подготовка рефератов на тему: Глистные заболевания. Темы по свободному выбору обучающихся по тематике занятия (по согласованию с преподавателем).				
<b>Раздел 3. Основы гигиены и санитарии.</b>				<b>11</b>
<b>Тема 3.1. Гигиена труда.</b>	<b>Содержание</b>			<b>8</b>
	29	1	<b>Личная гигиена работников предприятий.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, одежды;	1
	30	2	<b>Медицинские обследования работников.</b> Виды обследований. Сроки прохождения медицинских обследований. Личная санитарная книжка.	1
	31-32	3	<b>Санитарные требования к содержанию предприятий.</b> Санитарно-гигиенические требования к территории, помещениям, транспорту; к транспортированию и хранению сырья, полуфабрикатов и продукции.	2
	33	4	<b>Дезинфекция, дератизация и дезинсекция.</b> Понятие дезинфекции. Классификация дезинфекции. Подготовка для использования дезинфицирующих средств. Правила проведения дератизации и дезинсекции.	1
	34	5	<b>Санитарно-лабораторный контроль на предприятиях.</b> Методы лабораторного контроля. Бактериологические смывы.	1
	35	5	<b>Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде.</b> Санитарно-гигиенические требования к качеству обработки и дезинфекции механического оборудования, производственных столов, разделочных досок, посуды.	1
	36	6	<b>Практическое занятие №9</b> Контрольная работа №3	1
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 2.2.</b>				<b>2</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b>				
Изучение литературы: стр. 1.стр.152-158; стр. 188-204.				
Всего:				<b>54</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Образовательные технологии

В учебном процессе, помимо теоретического обучения, которое составляет 67 % от общего объема аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий
ТО	Защита рефератов, докладов. Мини-лекции. Экспресс –опрос. Тестирование.
ПЗ	Защита практических занятий.

ТО – теоретическое обучение, ПЗ – практические занятия.

#### 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- оборудование и материал для простых микробиологических исследований:
- микроскопы;
- чашки Петри;
- растильня;
- штативы;
- колбы;
- пробирки;
- предметные стёкла;
- покровные стёкла.

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина.- М.: Академия, 2018. 336 с.

##### Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З.П. Матюхина.- М.: Академия, 2011. – 208 с.
2. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»: Рабочая тетрадь: учебное пособие / Т.А.Качурина.- М.: Академия, 2009. – 96 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;</li> <li>- применять необходимые методы и средства защиты;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;</li> <li>- проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам;</li> </ul>	<p>Оценка выполнения практических занятий. Тестирование.</p> <p>Оценка выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка выполнения практических занятий.</p> <p>Оценка выполнения практических занятий.</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;</li> <li>- правила личной гигиены работников;</li> <li>- нормы гигиены труда;</li> <li>- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</li> <li>- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения ;</li> <li>- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов.</li> </ul>	<p>Оценка устного ответа.</p> <p>Оценка устного ответа. Тестирование.</p> <p>Оценка устного ответа.</p> <p>Оценка устного ответа.</p> <p>Оценка практического занятия.</p> <p>Оценка устного ответа.</p> <p>Оценка практического занятия.</p> <p>Оценка устного ответа.</p> <p>Оценка практического занятия.</p> <p>Тестирование. Оценка рефератов.</p> <p>Оценка устного ответа.</p>

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Оценка фронтального опроса.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в	Оценка практических занятий.

достижения, определённых руководителем.	процессе выполнения практического занятия	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области личной гигиены и производственной санитарии.	Оценка практических занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	Оценка выполнения рефератов, докладов, информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	анализ инноваций в области разработки технологических процессов приготовления пищи	Оценка фронтального опроса.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Оценка ролевых игр. Оценка работы в малых группах.
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	соблюдение техники безопасности	Оценка практических занятий.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	проявление гражданского долга с демонстрацией профессиональных компетенций.	Оценка фронтального опроса.
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.Управлять тракторами и самоходными сельскохозяйственными машинами всех видов на предприятиях сельского хозяйства.	Соблюдение правил личной гигиены.	Оценка устного ответа.
ПК 1.2. Выполнять работы по возделыванию и уборке сельскохозяйственных культур в растениеводстве.	Соблюдение правил личной гигиены.	Оценка устного ответа.
ПК 1.3.Выполнять работы по техническому обслуживанию тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования в мастерских и пунктах технического обслуживания.	Соблюдение правил личной гигиены.	Оценка устного ответа.

ПК 2.1.Выполнять работы по техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования при помощи стационарных и передвижных средств технического обслуживания и ремонта.	Соблюдение правил личной гигиены.	Оценка устного ответа.
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.	Соблюдение правил личной гигиены.	Оценка устного ответа.
ПК 2.3. Проводить профилактические осмотры тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов.	Соблюдение правил личной гигиены.	Оценка устного ответа.
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.	Соблюдение правил личной гигиены.	Оценка устного ответа.
ПК 3.1. Выполнять механизированные работы по кормлению, содержанию и уходу за различными половозрастными группами животных разных направлений продуктивности.	Соблюдение санитарно-гигиенических мероприятий по предупреждению заражения зоонозами.	Оценка устного ответа.
ПК 3.2. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования на животноводческих комплексах и механизированных фермах	Соблюдение правил личной гигиены.	Оценка устного ответа.
ПК 3.3. Оказывать помощь ветеринарным специалистам в лечении и обработке сельскохозяйственных животных.	Соблюдение санитарно-гигиенических мероприятий по предупреждению заражения зоонозами.	Оценка устного ответа.

ПК 3.4. Участвовать в проведении дезинфекции помещений на животноводческих комплексах и механизированных фермах.	Приготовление дезинфицирующих средств необходимой концентрации.	Оценка устного ответа. Оценка практических занятий.
ПК 4.1. Управлять автомобилями категорий «В» и «С».	Соблюдение правил личной гигиены.	Оценка устного ответа.
ПК 4.2. Выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров.	Содержание в чистоте кузова транспорта для перевозки пищевых продуктов и салона пассажирского транспорта. Дезинфицирование в конце рабочего дня.	Оценка устного ответа. Оценка практических занятий.
ПК 4.3. Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования.	Соблюдение правил личной гигиены.	Оценка устного ответа.
ПК 4.4. Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств.	Соблюдение правил личной гигиены.	Оценка устного ответа.
ПК 4.5. Работать с документацией установленной формы.	Сопровождение перевозимых пищевых продуктов сертификатами качества, стандартами на продукцию.	Оценка устного ответа.
ПК 4.6. Проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия.	Оказание доврачебной первой помощи пострадавшим.	Оценка устного ответа.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приведен в фонде оценочных средств.