

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА СМОЛЯКОВА ИВАНА ИЛЬИЧА»

УТВЕРЖДЕНО

Приказ и.о.директора
ГБПОУ «БГСХТ
им. Героя Советского
Союза Смолякова И.И.»
от 30.08.2022г. № 127-ОД

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
обще-professionalного учебного цикла
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства

Богатое, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года, № 855, зарегистрированный Минюсте РФ приказ 20.08. 2013 г. № 29637

Профессионального стандарта "Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства" Регистрационный № 123, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 июня 2014 г. № 362н

Оценочных материалов для Демонстрационного Экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенциям Е53 «Эксплуатация сельскохозяйственных машин» Протокол от 22.12.2021 г. № Пр-22.12.2021-1

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Богатовский государственный сельскохозяйственный техникум имени Героя Советского Союза Смолякова Ивана Ильича»

Разработчик: Токарева Ольга Борисовна, преподаватель дисциплины ГБПОУ «БГСХТ им. Героя Советского Союза Смолякова И.И.»

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании методической комиссии профессиональных дисциплин

Протокол №1 от 29 августа 2022г.

Руководитель МК _____ / Т.Н. Чешко /

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии СПО.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- У 1. соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- У 2. применять необходимые методы и средства защиты;
- У 3. готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У 4. дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;
- У 5. проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- У WSSS 1.1. Выполнять работы с соблюдением правил и норм охраны труда, требований пожарной и экологической безопасности.

У WSSS 3.1. Оценивать степень опасности объектов и материалов, с которыми он работает и выбирать способы работы, исключая причинение вреда себе, окружающим и материальным ценностям.

У WSSS 3.2. Работать с соблюдением норм санитарии и личной гигиены.

знать:

З 1. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;

З 2. правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда;

З 3. классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

З 4. правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;

З 5. основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;

З 6. санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

ЗА/01.3.1 Правила и нормы охраны труда

ЗА/01.5.1 Правила и нормы охраны труда при опрыскивании сельскохозяйственных культур

З WSSS 1.1. Правила и нормы охраны труда, требования пожарной и экологической безопасности.

ЗWSSS 3.1. Вредные и опасные факторы, действующие на человека при выполнении работ по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования.

ЗWSSS 3.2 . Способы и средства защиты организма от вредных и опасных воздействий.

ЗWSSS 3.3. Требования и нормы производственной санитарии и личной гигиены.

ЗWSSS 3.4. Важность соблюдения норм производственной санитарии и личной гигиены.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных 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 эффективного 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. Организовать 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).
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.
ПК 1.3. 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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часа;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	35
контрольные работы	1
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
заполнение таблиц	2
подготовка презентаций	6
подготовка рефератов	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	1
	Предмет и задачи микробиологии. Значение знаний по предмету. Основные понятия и термины микробиологии	1	
	Самостоятельная работа при изучении введения № 1 подготовить реферат «Творческий вклад в микробиологию русских ученых»	2	
Раздел 1. Основы микробиологии		33	
1.1 Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала	4	2
	Практические работы: №1 «Изучение форм бактерий с помощью микроскопа» № 2 «Изучение препаратов различных микроорганизмов»	4	
Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	19	
	Общее понятие об инфекционном заболевании, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Характеристика возбудителей. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.	7	2
	Практические работы: №3 «Изучение препаратов микроорганизмов на различных питательных	12	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>средах»</p> <p>№4 «Получение чистых культур микроорганизмов»</p> <p>№5 «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы»</p> <p>№ 6 «Выращивание микробов на различных питательных средах»,</p> <p>№7 «Анализ пищевых заболеваний»</p> <p>№8 «Изучение и анализ пищевых отравлений»</p>		
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</p> <p>№ 2 заполнить таблицу: «Распространение микробов в природе»</p> <p>№ 3 подготовить реферат: «Полезные микроорганизмы»</p> <p>№ 4 подготовить реферат: №4 «Нобелевские лауреаты в области микробиологии и иммунологии»</p> <p>№5 подготовить реферат: «Микрофлора организма человека в норме и патологии»,</p> <p>№6 подготовить реферат: «Механизмы действия противомикробных средств»</p>	10	
Раздел 2. Основы физиологии питания		27	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	5	2
	Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность пищи.	2	
	Практические работы: № 9 «Санитарно-бактериологический анализ воды»	2	
	Контрольные работы	1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	2
	Пищеварительная система человека. Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи	2	
	Практические работы: №10 «Решение задач на наличие патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и	Содержание учебного материала	4	2
	Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
энергии	организме человека. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии человека. Энергетический баланс организма.		
	Практические работы: №11 «Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.»	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	6	2
	Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие о коэффициенте физической активности. Особенности рационального питания детей и подростков, студентов, лиц умственного труда, тяжёлого физического труда, лиц пожилого возраста. Основные принципы лечебно – профилактического и диетического (лечебного) питания. Характеристика основных диет.	2	
	Практические работы: №12 «Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве», №13 «Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук»	4	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2 № 7 составить таблицу: «Ассортимент вспомогательных материалов и их влияние на организм» № 8 подготовить реферат: «Совместимость антибиотиков с другими лекарственными средствами» №9 подготовить реферат: «Микробная экология пищеварительного тракта» №10 подготовить реферат: «Теории иммунитета “за” и “против” №11 подготовить реферат: «Возбудитель сибирской язвы», №12 подготовить реферат: «Вирус гепатита В»	8	
РАЗДЕЛ 3. Санитария и гигиена в производстве		20	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	9	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Личная и производственная гигиена	Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды. Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Предохранительные прививки и их. Классификация моющих и дезинфицирующих средств	3	
	Практические работы: № 14 «Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации», №15 «Приготовление и анализ дезинфицирующих растворов» №16 «Меры предупреждения производственного травматизма, оказание доврачебной помощи»	6	
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	4	2
	Санитарные требования к содержанию предприятий содержания скота, мастерским, к оборудованию. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде. Борьба с грызунами и насекомыми.	1	
	Практические работы: №17«Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств»	3	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3 №13 Подготовить презентацию «Влияние внешней среды на здоровье человека» №14 подготовить реферат «Особо опасные инфекции» №15 подготовить реферат «Характеристика моющих и дезинфицирующих средств»	7	
Раздел 4. Специальная микробиология		7	
Тема 4.1. Микрофлора сред	Содержание учебного материала	4	1
	Почвенная микробиология. Микробиология продуктов животноводства и птицеводства	3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Дифференцированный зачет	1	
	Самостоятельная работа при изучении раздела №16 Подготовить презентацию «Микробиология продуктов животноводства и птицеводства»	3	
	ВСЕГО	90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- презентации по темам курса;
- раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», М.2016

Дополнительные источники:

Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», М., 2013

Леонова И.Б. «Санитария и гигиена на предприятиях торговли»

Нормативные 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».

Перечень Интернет-ресурсов

1. [www. school-collection. edu. ru](http://www.school-collection.edu.ru) («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).

2. [www. faostat3. fao. org](http://www.faostat3.fao.org) (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).

3. [www. simvolika. rsl. ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (сайт «Гербы городов Российской Федерации»).

4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, самостоятельных и контрольных работ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>У 1. соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;</p> <p>У 2. применять необходимые методы и средства защиты;</p> <p>У 3. готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>У 4. дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;</p> <p>У 5. проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>У WSSS 1.1. Выполнять работы с соблюдением правил и норм охраны труда, требований пожарной и экологической безопасности.</p> <p>У WSSS 3.1. Оценивать степень опасности объектов и материалов, с которыми он работает и выбирать способы работы, исключая причинение вреда себе, окружающим и материальным ценностям.</p> <p>У WSSS 3.2. Работать с соблюдением норм санитарии и личной гигиены.</p>	<p>Тестирование, практические работы, самостоятельные работы, контрольная работа, дифференцированный зачет</p>
<p>З 1. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;</p> <p>З 2. правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда;</p> <p>З 3. классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>З 4. правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</p> <p>З 5. основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;</p> <p>З 6. санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.</p> <p>ЗА/01.3.1 Правила и нормы охраны труда</p> <p>ЗА/01.5.1 Правила и нормы охраны труда при опрыскивании сельскохозяйственных культур</p> <p>З WSSS 1.1. Правила и нормы охраны труда, требования пожарной и экологической безопасности.</p> <p>ЗWSSS 3.1. Вредные и опасные факторы,</p>	<p>Тестирование, практические работы, самостоятельные работы, контрольная работа, дифференцированный зачет</p>

действующие на человека при выполнении работ по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту тракторов, сельскохозяйственных машин и оборудования.

ЗВССС 3.2 . Способы и средства защиты организма от вредных и опасных воздействий.

ЗВССС 3.3. Требования и нормы производственной санитарии и личной гигиены.

ЗВССС 3.4. Важность соблюдения норм производственной санитарии и личной гигиены.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание: Подпись лица внесшего изменения	
№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание: Подпись лица внесшего изменения	
№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание: Подпись лица внесшего изменения	
№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание: Подпись лица внесшего изменения	