

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МОРОЗОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

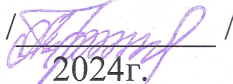
Индивидуальный предприниматель

С.В. Донцов
«28» 08 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «МАПТ»

Прокопенко А.Ю. /  /
«28» 08 2024 г.



РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К
УТВЕРЖДЕНИЮ

На заседании цикловой методической комиссии
общепрофессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 1 от 28.08 2024 г.

Председатель ЦМК  Т.И. Федорова /

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Профессия- 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

Форма обучения – **очная**

пос.Озёрный
2024г

Программа учебной дисциплины ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, утвержденного Минпрсвещения России 24.05.2022г приказ № 355 и зарегистрированного в Министерстве юстиции России 24.06.2022г. №68984.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО "МАПТ"

Разработчик: преподаватель Кабаргина Елена Федоровна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02; ОК 07 ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<i>Код</i>	<i>Наименование</i>
Общие компетенции	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Профессиональные компетенции	
ПК 1.2.	Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями.
ПК 1.3.	Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами.
ПК 1.7.	Выполнять механизированные работы по разгрузке и раздаче кормов животным, уборке навоза и отходов животноводства.
Умения	
У 1.	Обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
У 2.	Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
У 3.	Пользоваться микроскопической оптической техникой;
У 4.	Соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
У 5.	Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств различной концентрации;
У 6.	Дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.
Знания	
З 1.	Основных групп микроорганизмов, их классификации;
З 2.	Значения микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;
З 3.	Правил отбора, доставки и хранения биоматериала;
З 4.	Основных групп микроорганизмов, их классификации;
З 5.	Типов питательных сред и правил работы с ними;
З 6.	Методов стерилизации и дезинфекции;
З 7.	Понятий патогенности и вирулентности;
З 8.	Форм воздействия патогенных микроорганизмов;

3 9.	<i>Санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;</i>
3 10.	<i>Правил личной гигиены работников;</i>
3 11.	<i>Норм гигиены труда;</i>
3 12.	<i>Классификации моющих и дезинфицирующих средств, правил их применения, условий и сроков хранения;</i>
3 13.	<i>Правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;</i>

1.

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	32
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	
практические занятия	10
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	2

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 результатов ¹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		21/6	
Тема 1.1. Понятия о микроорганизмах	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Понятие о микроорганизмах.	3	
	2 Морфология микробов.		
	3 Физиология микробов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1. Анализ основных форм бактерий, грибов	2	
Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Химический состав микробов, питание, рост, развитие.	2	
	2 Генетика микроорганизмов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №2. Определение чувствительности микроорганизмов. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных	2	
Тема 1.3. Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09
	1 Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения	4	
	2 Фитопатогенные микроорганизмы.		

			ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
Тема 1.4. Микрофлора почвы	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве	4	
	2 Возможности управления микробиологическими процессами в почве.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №3. Микробиологический анализ почвы.	2	
Раздел 2. Основы санитарии гигиены		11/4	
Тема 2.1. Санитарные требования	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.7
	1. Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах.	4	
	2. Санитарные требования к спецодежде работников.		
Тема 2.2 Дезинфекция	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №4. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.	2	
Тема 2.3. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала	3	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1 Назначение дезинсекции, её методы	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №5. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации.	2	
Дифференцированный зачёт		2	
Всего		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»
- Учебный кабинет «Микробиологии, санитарии и гигиены», библиотека и читальный зал с выходом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в Интернет;
мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Пилильшикова. Н.В. Физиология растений с основами микробиологии.- М.: Миф, 2023.-268с.

2. Наумова Т. И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб. пособие / Т. И. Наумова. - Ростов н/Д: Феникс, 2023. - 284 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Основные электронные издания

1. Емцев В. Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491852> (дата обращения: 15.11.2022).

2. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие для спо / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 152 с. — ISBN 978-5-507-44326-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223427>.

3. Санитарная микробиология / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-44747-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243326>.

4. Фарниев, А. Т. Почвенная микробиология / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 142 с. — ISBN 978-5-507-44485-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/260834>.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. —М.: Академия, 2020.-346 с.

2. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник. -М: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021.-324 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 07 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
У1-обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;	Текущий контроль: Практическое занятие №1 «Анализ основных форм бактерий, грибов» Практическое занятие №2. Определение чувствительности микроорганизмов. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
У2-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Текущий контроль: Текущий контроль: Практическое занятие №2. Определение чувствительности микроорганизмов. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных Практическое занятие №3. Микробиологический анализ почвы. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
У3-пользоваться микроскопической оптической техникой;	Практическое занятие №2. Определение чувствительности микроорганизмов. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных Практическое занятие №3. Микробиологический анализ почвы. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
У4-соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;	Текущий контроль: Практическое занятие №4. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
У5-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств различной концентрации;	Текущий контроль: Практическое занятие №5. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
У6-дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.	Текущий контроль: Практическое занятие №4. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Практическое занятие №5. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт

Знать:	
31-основных групп микроорганизмов, их классификации;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
32-значения микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
33-правил отбора, доставки и хранения биоматериала;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
34-основных групп микроорганизмов, их классификации;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
35-типов питательных сред и правил работы с ними;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
36-методов стерилизации и дезинфекции;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
37-понятий патогенности и вирулентности;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
38-норм воздействия патогенных микроорганизмов;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
39-санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
310-правил личной гигиены работников;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
311-норм гигиены труда;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
312-классификации моющих и дезинфицирующих средств, правил их применения, условий и сроков хранения;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт
313-правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;	Текущий контроль: Фронтальный опрос Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт