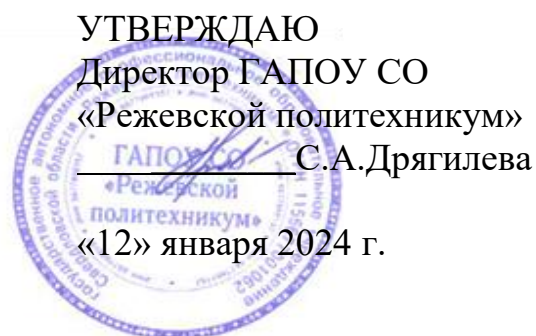


Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области «Режевской политехникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

**Профессия СПО 35.01.27. Мастер сельскохозяйственного производства
(программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих)**

Реж, 2024

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 «ОП 02.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.3	У 2.3.16 Пользоваться надлежащими средствами защиты	З 2.3.01 Агротехнические требования к предпосевной подготовке почвы
		З 2.3.03 Технология выполнения работ по предпосевной подготовке почвы в соответствии с агротехническими требованиями и интенсивные технологии производства
		З 2.3.05 Контроль и оценка качества предпосевной подготовки почвы
		З 2.3.06 Правила и нормы охраны труда
		З 2.3.07 Агротехнические требования к посеву и посадке сельскохозяйственных культур
		З 2.3.08 Технология посева зерновых, зернобобовых культур и трав
		З 2.3.11 Контроль и оценка качества посева и посадки сельскохозяйственных культур
		З 2.3.17 Методы и способы защиты растений
		З 2.3.24 Правила и нормы охраны труда при опрыскивании сельскохозяйственных культур
ОК 01	Уо.01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо.01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо.01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.03 определять этапы решения задачи;	Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.05 структуру плана для решения задач;
	Уо 01.05 составлять план действия;	Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06 определять необходимые ресурсы;	
	Уо 01.08 реализовывать составленный план;	
	Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации;
	Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
	Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации;	Зо 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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	
ОК 03	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология;
ОК 04	Уо.04.01 организовывать работу коллектива и команды;	Зо.04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

ОК 05	Уо.05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо.05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо.06.01 описывать значимость своей профессии;	Зо.06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо.06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии;
ОК 07	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ОК 08	Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Зо.08.02 основы здорового образа жизни;
	Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.	Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		Зо 08.04 средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.04 особенности произношения;
	Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности.

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	42
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	20
практические занятия	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Код ПК, ОК	Код ПК, ОК, Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Раздел 1. Основы микробиологии			26/ 14/14		
Тема 1.1. Микроорганизмы и пищевые заболевания	Содержание		8	ПК 2.3 ОК 01-05, 09	Н 2.3.05 Н 2.3.11 З 2.3.05 З 2.3.11 Уо.01.01-Уо.01.06 Уо.01.08- Уо.01.09 Зо.01.01-Зо.01.06 Уо.02.01-Уо.02.08 Зо.02.01- Зо.02.04 Уо.05.01 Зо.05.01-Зо.05.02 Уо.09.01-Уо.09.05 Зо.09.01-Зо.09.05
	1	Морфология и классификация микроорганизмов			
	2	Физиология микроорганизмов			
	3	Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов			
	4	Важнейшие микробиологические процессы			
	5	Патогенные микроорганизмы			
	6	Микробиология важнейших пищевых продуктов			
	Лабораторные работы		10		
	1	Анализ основных форм микроорганизмов	4		
	2	Определение чувствительности микроорганизмов	4		
3	Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных	2			
Тема 1.2. Распространение микроорганизмов в природе	Содержание		4	ПК 2.3 ОК 01-05, 09	Н 2.3.05 Н 2.3.11 З 2.3.05 З 2.3.11 Уо.01.01-Уо.01.06 Уо.01.08, Уо.01.09 Зо.01.01-Зо.01.06 Уо.02.01-Уо.02.08 Зо.02.01-Зо.02.04 Уо.05.01 Зо.05.01, Зо.05.02 Уо.09.01-Уо.09.05
	1	Микрофлора поверхности растений, прикорневой зоны			
	2	Микрофлора почвы			
	3	Микрофлора воздуха			
	4	Микрофлора воды			
	Лабораторные работы		4		
	4	Микробиологический анализ почвы	2		
5	Анализ эпифитных микроорганизмов зерна	2			

					3о.09.01-3о.09.05
Раздел 2. Санитария и гигиена в сельском хозяйстве			14/8/6		
Тема 2.1. Санитарные требования, личная гигиена	Содержание		4	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09	Н 2.3.06 Н 2.3.24 У2.3.16 , З 2.3.06 З 2.3.24 Уо.02.01-Уо.02.08 3о.02.01-3о.02.04 Уо.03.01-Уо.03.03 3о.03.01-3о.03.03 Уо.06.01 3о.06.01-3о.06.02 Уо.07.01, 3о.07.01
	1	Понятия санитарии и гигиены			
	2	Санитарные требования к сельскохозяйственным предприятиям			
	3	Личная гигиена работников			
	4	Профилактические медицинские обследования			
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к содержанию сельскохозяйственных предприятий	Содержание		4	ПК 2.3 ОК 01- ОК 09	Н 2.3.06 Н 2.3.24 У2.3.16 З 2.3.06 З 2.3.24 Уо.02.01-Уо.02.08 3о.02.01-3о.02.04 Уо.03.01-Уо.03.03 3о.03.01-3о.03.03 Уо.06.01 3о.06.01-3о.06.02 Уо.07.01 3о.07.01
	1	Дезинфекция			
	2	Дезинсекция			
	3	Дератизация			
	4	Охрана окружающей среды			
	Лабораторные работы		6		
	6	Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов	4		
7	Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации	2			
Дифференцированный зачет			2		
Всего			42		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»,
оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии
35.01.23 Мастер сельскохозяйственного производства

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	
2	Стул ученический	
3	Стол учителя	
4	Стул компьютерный	
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения оборудования	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
2	Проектор	
3	МФУ	
Дополнительное оборудование		
1	Колонки	
2	Видеокамера	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	
2	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	
Дополнительное оборудование		
1	Электрическая плитка	
2	Микроскоп	
3	Пробирки	
4	Воронка лабораторная	
5	Колба коническая разной емкости	
6	Палочки стеклянные	
7	Пипетки глазные	
8	Стеклянные предметные	
9	Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа	
10	Цилиндры мерные	
11	Чашки Петри	
12	Весы электронные	

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник. -М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015.-324с.
2. Пилильшикова. Н.В. Физиология растений с основами микробиологии.- М.: Миф, 2019.-268с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Википедия. Форма доступа <http://ru.wikipedia.org/wiki/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. –М.: Академия, 2008.-346с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – основные группы микроорганизмов, их классификацию; – значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; – микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; – правила отбора, доставки и хранения биоматериала; – методы стерилизации и дезинфекции; – понятия патогенности и вирулентности; – чувствительность микроорганизмов к антибиотикам; – формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; – 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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Устный опрос и его оценка</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка решения ситуационных задач</p>

<p>отравлений и инфекций, источники возможного заражения;</p> <p>– санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции</p>		
<p><u>Умения:</u></p> <p>– обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;</p> <p>– пользоваться микроскопической оптической техникой;</p> <p>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>– соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;</p> <p>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>– дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.</p>	<p>- применять эффективные методы по сбору, анализу, обработке первичной информации;</p> <p>- грамотно использовать лабораторное оборудование;</p> <p>- проводить микробиологические исследования, определять основные группы микроорганизмов и давать оценку полученным результатам;</p> <p>- решать ситуационные задачи;</p> <p>- проводить санитарную обработку инвентаря, помещений ,транспорта и др.;</p>	<p>Оценка решения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения лабораторной работе</p>