

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



И.о. директора ГБПОУ КГМТ
Е.Н. Михайлян
28 июня 2023г.

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

Профессия 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

Кисловодск, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства, входящих в состав укрупнённой группы профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчик:

Глушко Ирина Борисовна -преподаватель ГБПОУ КГМТ

Рекомендовано методической комиссией преподавателей дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов и мастеров производственного обучения технического профиля государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум».

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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 обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и межпредметные связи с профессиональными модулями: ПМ.01 Выполнение работ по ремонту и наладке сельскохозяйственных машин и оборудования (по выбору), ПМ.02 Выполнение механизированных работ в сельскохозяйственном производстве с поддержанием технического состояния средств механизации (по выбору).

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:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Соблюдать нормы экологической безопасности; определять	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение:

направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	агротехнические требования на внесение минеральных и органических удобрений; агротехнические требования ухода за посевами и посадками сельскохозяйственных культур; технологии кормления в
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Общий объем образовательной нагрузки	30
Всего объем образовательной нагрузки	28
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Всего занятий	26
в том числе:	
уроков	22
лабораторные занятия и практические занятия	4
практические занятия	2
в форме практической подготовки	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 / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элементу программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		15	
Тема 1.1. Понятия о микроорганизмах	Содержание учебного материала	3	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	1. Понятие о микроорганизмах.		
	2. Морфология микробов.		
	3. Физиология микробов		
	практические занятия	1	
1. Изучение морфологии бактерий в готовых бакпрепаратах.			
Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов	Содержание учебного материала	3	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	4. Химический состав микробов, питание, рост, развитие.		
	5. Генетика микроорганизмов		
	6. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных и растений.		
	Самостоятельная работа обучающихся : подготовить презентацию: Исторический очерк рождения гипотез о происхождении жизни на Земле и роли микроорганизмов в эволюции биосферы.	1	
Тема 1.3. Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны	Содержание учебного материала	3	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09
	7. Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения		
	8. Фитопатогенные микроорганизмы.		

	9. Использование микроорганизмов в различных отраслях сельского хозяйства (заготовка сенажа, силосование, улучшение качества грубых кормов)		ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
Тема 1.4. Микрофлора почвы	Содержание учебного материала	3	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	10. Количественный состав микроорганизмов в почве		
	11. Видовой состав микроорганизмов в почве		
	12. Возможности управления микробиологическими процессами в почве.		
	<i>практические занятия в форме практической подготовки</i>	1	
1. Микробиологический анализ почвы.			
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены		13	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
Тема 2.1. Окружающая среда и здоровье населения.	Содержание учебного материала	3	
	13. Взаимодействие окружающей среды и здоровья. Оценка факторов риска для здоровья.		
	14. Методы гигиенических исследований.		
	15. Погода, климат и здоровье человека.		

Тема 2.2. Правила личной гигиены и нормы гигиены труда. Санитарные требования	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02 ОК 07, ОК 09 ПК 2.2, ПК 2.3 ПК 2.7
	16.Правила личной гигиены.		
	17.Гигиена воздушной и водной среды.		
	18. Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах. Санитарные требования к спецодежде работников.		
Тема 2.3 Санитарная очистка. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала	3	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	19. Дезинфицирующие средства их назначение, классификация		
	20. Моющие средства, их назначение, классификация		
	21. Назначение дезинсекции и дератизации, методы проведения работ.		
	<i>практические занятия</i>	1	
	2.Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.		
	<i>практические занятия в форме практической подготовки</i>	1	
2.Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации.			
Тема 2.4. Гигиена труда и охрана здоровья работников.	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02 ОК 07 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
	22.Гигиеническая оценка условий труда. Профессиональные заболевания.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Гигиена труда в сельском хозяйстве»	1	
Промежуточная аттестация	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ	2	
Всего		30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализация программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Микробиологии и гигиены», оснащенный оборудованием:

Мебель: стол преподавателя – 1 шт.,

стул преподавателя-1шт,

столы для обучающихся — 15шт,

стулья для обучающихся -28 шт.,

шкаф книжный — 2 шт.,

вешалка – 1шт.,

доска учебная меловая – 1шт.

Технические средства обучения: ноутбукHP-1шт. Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение –Windows 8; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ LibreOffice, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Интернет-ресурсы:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru

3.2.1. Основной источник:

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, 2023. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513917>

2. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513920>

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514702>
2. Пилильшикова. Н.В. Физиология растений с основами микробиологии.- М.: Миф, 2019.-268с.
3. Наумова Т. И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб. пособие / Т. И. Наумова. - Ростов н/Д : Феникс, 2020. - 284 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – основных групп микроорганизмов, их классификации; – значения микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных; – правил отбора, доставки и хранения биоматериала; – типов питательных сред и правил работы с ними; – методов стерилизации и дезинфекции; – понятий патогенности и вирулентности; – форм воздействия патогенных микроорганизмов; – санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; – правил личной гигиены работников; – норм гигиены труда; – классификации моющих и дезинфицирующих средств, правил их применения, условий и сроков хранения; – правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; 	<ul style="list-style-type: none"> – определение основных групп микроорганизмов, их классификация; – обоснование значения микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных; – формулирование правил отбора, доставки и хранения биоматериала; – определение типов питательных сред; – формулирование правил работы с питательными средами; – изложение методов стерилизации и дезинфекции; – определение понятий патогенности и вирулентности; – определение формы воздействия патогенных микроорганизмов; – определение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; – изложение правил личной гигиены работников; – обоснование норм гигиены труда; – изложение классификации моющих и дезинфицирующих средств, правил их применения; – формулирование правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений 	<p>Текущий контроль в форме устного и письменного опроса, тестирования, контрольной работы; выполнение лабораторных работ. Зачет</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; – проводить микробиологические исследования и давать оценку 	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация умений и навыков обеспечения асептических условий работы с биоматериалами; 	<p>Оценка выполнения лабораторных работ; контрольной работы. Зачет</p>

<p>полученным результатам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться микроскопической оптической техникой; – соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств различной концентрации; – дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др. 	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация умений и навыков проведения микробиологических исследований; – демонстрация умений и навыков работы с помощью микроскопической оптической техники; – демонстрация соблюдения правил личной гигиены и промышленной санитарии, применения необходимых методов и средств защиты; – демонстрация умений и навыков приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; – демонстрация умений и навыков дезинфицирования оборудования, инвентаря, помещения. 	
--	---	--