

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Свердловской области
«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО:
На педагогическом совете
«ААТ»
ГАПОУ СО СО «ААТ»
Протокол № 11
от 31.05.2021г.

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ СО «ААТ»



В.И.Овчинников/
31 мая 2021 г.

**ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

п. Арти, 2021

Программа общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ОП СПО ППКРС 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства.

Организация-разработчик:

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум»

Авторы:

Байдосова Светлана Александровна, преподаватель, высшая квалификационная категория

Рекомендована педагогическим советом ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»

Заключение ПС № _____ от «_____» _____ 20 ____ г.

Протокол № _____

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

2.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС 35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства.

Программа учебной дисциплины может быть использована при освоении профессионального модуля в рамках специальности СПО 35.02.07 «Механизация сельского хозяйства».

2.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

2.1. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен 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 и др.;
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен 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 сырья, полуфабрикатов и продукции.

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: Код Наименование результата обучения

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

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.

ПК2.2 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.

ПК2.3 Проводить профилактические осмотры тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов.

ПК2.4 Выявлять причины несложных неисправностей тракторов, самоходных и других сельскохозяйственных машин, прицепных и навесных устройств, оборудования животноводческих ферм и комплексов и устранять их.

ПК3.1 Выполнять механизированные работы по кормлению, содержанию и уходу за различными половозрастными группами животных разных направлений продуктивности.

ПК3.2 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования на животноводческих комплексах и механизированных фермах.

ПК3.3 Оказывать помощь ветеринарным специалистам в лечении и обработке сельскохозяйственных животных.

ПК3.4 Участвовать в проведении дезинфекции помещений на животноводческих комплексах и механизированных фермах.

ПК4.1 Управлять автомобилями категорий «В» и «С».

ПК4.2 Выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров. ПК4.3 Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования.

ПК4.4 Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств.

ПК4.5 Работать с документацией установленной формы.

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 ее достижения, проявлять к ней устойчивый интерес

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 121 требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 30 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;
самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>30</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>20</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>4</i>
практические занятия	<i>4</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>10</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<i>2</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД. 09 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Основы микробиологии		10		
	Ведение в микробиологию	1		
Тема 1. Понятие о микроорганизмах. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	Содержание учебного материала	9	1,2	
	1.1.	Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов.		0,5
	1.2.	Классификация микроорганизмов		0,5
	1.3.	Морфология микроорганизмов		0,5
	1.4.	Физиология микроорганизмов		0,5
	1.5	«Инфекция и иммунитет»		0,5
	1.6	«Зоогигиенические требования к почве и санитарная охрана её».		0,5
	1.7	«Зоогигиенические требования к помещениям для содержания животных»		0,5
	1.8	«Гигиена водоснабжения и поения животных»		0,5
	1.9	Зоогигиенические требования к кормам и кормлению животных»		0,5
	1.10	«Гигиена зимнего и летнего содержания животных»		0,5
	1.11	«Гигиена выращивания молодняка»		0,5

	1.12	«Профилактические и лечебные мероприятия на фермах.	0,5	
	1.13	«Профилактические и лечебные мероприятия на фермах.	1	
	Лабораторная работа № 1		2	
	«Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря»			
	Практическое занятие		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Влияние условий внешней среды на микроорганизмы Распространение микроорганизмов в природе		5	
Раздел 2. Основы гигиены и санитарии			10	
Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и промышленной санитарии труда. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию к хранению продуктов.	Содержание учебного материала		8	1,2
	1.	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде и транспорту	0,5	
	2.	Правила и нормы личной гигиены работников.	0,5	
	3.	Классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	4.	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений.	1	
	5.	Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	1	
	Выявление санитарных требований к условиям хранения сырья и сельхоз. продукции		2	
	Практическое занятие №1 Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта Подготовка растворов дезинфицирующих		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Санитарные требования к условиям хранения сырья и сельскохозяйственной продукции		5	

	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (защита проектной работы по темам): Антибиотики, классификация Биологические маячки - механизмы свечения у животных. Биотехнология - надежды и свершения. Биохимическая активность бактерий Виды иммунитета Дезинфекция, виды, цели Классификация дезинфектантов. Классификация оборудования микробиологической лаборатории. Микробиологический мониторинг в лечебно-профилактических учреждениях. Микробы - «друзья» или «враги»? Микроэлементы - характеристика и биологическая роль. Мир нанотехнологий - возможности применения в биологии и медицине. Нарушение функций органов зрения и их профилактика Новые вакцины - надежды и свершения. Новые методы исследования живых систем . Паразитизм - особенности взаимоотношения живых организмов. Пептиды - уникальные биологически-активные соединения. По следам открытий - в микромире. Правила работы и техника безопасности в микробиологической лаборатории. Прионы - новые возбудители болезней. Проблема регуляции в живых системах. Проблемы биоразнообразия - современные аспекты. Растворимость веществ (биологический материал) Реакция организма человека на фармацевтические средства, используемые в современной стоматологии.</p>	2	
ИТОГО ;	Всего обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, ч	20	
	Всего самостоятельная работа обучающегося, ч:	10	
	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, ч:	30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-наглядных пособий по разделам учебной дисциплины,
- комплект плакатов по разделам «Основы микробиологии», «Основы гигиены и санитарии»,
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран настенный.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Изд. центр «Академия», 2007
2. Дополнительные источники:
3. Слесаренко Н.А. Ветеринария. – М.: Изд. центр «Академия», 2006
4. Горохова С.С. Косолапова Н.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: ИЦ «Академия», 2009.
5. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. М.: ИЦ «Академия», 2007.-304с.
6. Жарикова Г.Г., Леонова И.Б. Основы микробиологии : Практикум: учеб.пособие М.: ИЦ «Академия», 2010.
7. Мартыничик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария. М.: ИЦ «Академия», 2008.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М.: ИЦ «Академия», 2009.
9. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. М.: ИЦ «Академия», 2009.

Дополнительная литература.

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения	
Соблюдает правила личной гигиены и промышленной санитарии;	Тестирование
Применяет необходимые методы и средства защиты;	Тестирование
Готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Практическое занятие
Дезинфицирует оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;	Практическое занятие
Проводит простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Лабораторная работа
Усвоенные знания	
Знает санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	Лабораторная работа
Знает правила личной гигиены работников;	Устный опрос
Знает нормы гигиены труда;	Устный опрос
Знает классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Тестирование
Знает правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	Устный опрос
Знает основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения санитарные требования к условиям;	Устный опрос
Знает санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	Устный опрос